



Ristorante La Guardia
Via xx Settembre 20014 Nerviano
Tel. 0331415370
www.ristorantela Guardia.it
info@ristorantela Guardia.it
Cell. 3472564795 Marco

Dovete festeggiare un compleanno, una comunione/cresima o un anniversario?
Il Ristorante La Guardia vi propone diverse soluzioni che vi permettono di
accompagnare con un elegante menù il vostro avvenimento.

Info visione sala ristorante: dalle 9:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 23:00
con appuntamento
Chiuso il lunedì

I prezzi delle seguenti proposte variano secondo le modifiche e sono comprensivi di vini
e torta.

I menù proposti sono modificabili secondo le Vostre esigenze e gusti



Twitter: [@RistLaGuardia](https://twitter.com/RistLaGuardia)



Facebook: [Ristorante La Guardia](https://www.facebook.com/Ristorante-La-Guardia)

Traditional € 45,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

Flan di parmigiano con prosciutto dolce di Parma e frutta estiva

“La nostra Norma”:

Maccheroncini con melanzane, basilico, pomodoro e fili di ricotta fresca

Risotto con pesto di basilico e straccetti di bufala

Secondo piatto a scelta tra:

*Filetto di maialino a bassa temperatura con ratatouille di verdure
oppure*

Tagliata di salmone tiepida, erba cipollina e crudo di verdure

Torta dell'Evento

Caffè

Acqua e vini in abbinamento durante il pasto

Classic € 50,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

*Spiedino di mare dorato con panura alle erbe fini
Sformatino di verdure con crema al parmigiano*

Rombetti con totanetti, gamberi e zucchine

Risotto con asparagi e tuiles di parmigiano

*Filetto di branzino con vellutata al basilico e tagliatelle di verdure
oppure*

Tagliata di vitello con patate chips

Sorbetto al limone e vodka

Torta dell'Evento

Caffè e liquore

Special € 55,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

*Salmone marinato con ricotta al profumo di arancia e aneto
Fiocco di culatello con bocconcini di bufala e olio al basilico*

*Risotto con pesto di menta e calamari croccanti
Maccheroncini con bocconcini di tonno, pomodoro, basilico e olive*

*Filetto di orata con panura alle erbe fini e crudo di verdure
oppure
Tagliata di manzo alla Robespierre (olio e rosmarino) con patate*

Gelato mantecato alla crema con frutti di bosco caldi

Torta dell'Evento

*Caffè e liquore
Acqua e vini in abbinamento*

Exclusive € 60,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

*Piovra al vapore con crema di patate e riduzione di aceto balsamico
Strudel di verdure con vellutata allo zafferano*

*Risotto con gamberi e zucchine
Maccheroncini con ragout di branzino e pomodoro fresco*

*Trancio di spada con capatina di melanzane e olio al basilico
oppure
Lingotto di filetto con insalata di mistricanze all'aceto balsamico*

Quadro di frutta fresca con fonduta di cioccolato

Torta dell'Evento

*Caffè e liquore
Acqua e vini in abbinamento*