

Menù Gran Cenone di Capodanno 2015

Gran Aperitivo a buffet “ Il Castelletto”

Spumante Gancia di Gancia

Cocktail analcolico a base di frutta

Delizie salate: Patatine, Nocioline, Salatini

Salatini di sfoglia dorati caldi, Focaccine miste assortite

Gran Varietà di Pizze calde da forno

I rustici dello Chef, Olive all’ascolana

Melanzane, zucchine, carciofini in pastella

Mozzarelline in carrozza

Mortadella dadolata

Tartine ai salumi

Gocce di grana in forma

Antipasto

Bresaola della Valtellina Dop con salsa di senape

Gran rosa di Tartare di pesce: tartare di tonno con avocado e crostoni

Tartare di salmone su concassè di pomodoro ai crostacei

Carpaccio di piovra su pesto alla genovese

Bis di Primi Piatti

Lasagnette bicolore con ragù bianco delicato

& Risotto all’ Oro giallo curry con Gamberi e piselli finissimi

Secondi Piatti

Filettino tenero glassato con funghi finferli su crema di patate

Dolce

Piramide di cioccolato bicolore bianco e fondente al gelo di mentuccia

Buffet dei dolci natalizi servito al tavolo con pandoro, panettone e croccante

Caffè

Tradizionale Cotechino e lenticchie di Castelluccio di Norcia oltre le ore 00:00

Acqua naturale e gasata - Vino bianco e rosso selezione “Il Castelletto” inclusi

1 bott. di Spumante ogni 6 persone incluso

€ 130 a persona

Il Cenone (ore 20:30) sarà accompagnato da musica live ed animazione. Potrà essere in Sala Ristorante o in Discoteca; include quanto espresso in menù. Invitiamo a segnalare allergie o intolleranze all’atto della prenotazione. L’ingresso in discoteca è incluso per chi ha prenotato il Cenone (senza consumazione).

CASTELLETTO

Via dell’Ecologia, 7 - Casarile(Mi)

Info & Prenotazioni 02 89690457 - 333 2434799

MENU Gran Buffet di Capodanno

Gran buffet " Il Castelletto"

Delizie salate: Patatine, Nocioline, Salatini

Salatini di sfoglia dorati caldi

Focacce miste assortite

Gran Varietà di Pizze calde da forno

I rustici dello Chef

Olive all'ascolana

Melanzane, zucchine, carciofini in pastella

Mozzarelline in carrozza

Mortadella dadolata

Tartine ai salumi

Tartine al salmone

Torta rustica ripiena

Gocce di grana in forma

Frittatine ai sapori dell'orto

Verdure fresche in pinzimonio

Primo piatto caldo

Panettone e Pandoro con crema al mascarpone e gocce di cioccolato

Buffet di piccola pasticceria dello Chef

Tradizionale Cotechino e lenticchie di Castelluccio di Norcia oltre le ore 00:00

€ 35 a persona

1 consumazione o 1 bott. di Spumante ogni 6 persone

Menù Celiaci

Antipasto

Bresaola della Valtellina Dop

Gran rosa di Tartare di pesce: tartare di tonno con avocado

Tartare di salmone su concassè di pomodoro ai crostacei

Carpaccio di piovra su pesto alla genovese

Bis di Primi Piatti

Pasta senza glutine al ragù bianco delicato

& Risotto alla crema di Oro curry con Gamberi e piselli finissimi

Secondi Piatti

Filettino tenero glassato con fungheri su crema di patate

Dolce

Tagliata di frutta con gelato

Menù Vegetariani

Antipasto

Bocconcini di mozzarella Campana

Sfogliata rustica

Pomodori pachino all'olio extravergine d'oliva

Focaccia al rosmarino

Bis di Primi Piatti

Tortelloni di magro

& Risotto allo Champagne

Secondi Piatti

Sformato di verdure con crema di formaggi

Dolce

Piramide di cioccolato bicolore bianco e fondente al gelo di mentuccia

Buffet dei dolci natalizi servito al tavolo con pandoro, panettone e croccante

Caffè

CASTELLETTO

Via dell'Ecologia, 7 - Casarile(Mi)

Info & Prenotazioni 02 89690457 - 333 2434799

Menù Bimbi

Antipasto

Prosciutto cotto e mozzarelline

Bis di Primi Piatti

Lasagnette bicolore con ragù bianco delicato

Secondi Piatti

Cotoletta con patatine fritte

Dolce

Piramide di cioccolato bicolore bianco e fondente al gelo di mentuccia

CASTELLETTO

Via dell'Ecologia, 7 - Casarile(Mi)

Info & Prenotazioni 02 89690457 - 333 2434799