



Lago
Malaspina
Menù

Primo Menù

-TUTTE LE PORTATE SARANNO SERVITE A BUFFET-

Aperitivo di frutta analcolico
Flute di prosecco superiore

Selezione di formaggi di varia stagionatura serviti con
confettura

Taglieri di salumi della tradizione italiana serviti con gnocco
fritto

ISOLA DI FINGER-FOOD DI MARE

Tartare di salmone marinato all'aneto, salsa yogurt e spolverata
di lime

Insalatina fresca di branzino con verdure di stagione
Riso venere con gambero scottato e salsa guacamole

ISOLA DI FINGER-FOOD DELL'ORTO

Pinzimonio di verdure di stagione e citronette
Panzanella toscana con basilico e menta fresca
Crema di ceci e croccante al parmigiano

Siamo disposti a qualsiasi personalizzazione dei menù
anche con piatti indicati dal cliente, previo appuntamento.

Primo Menù

ISOLA DI FINGER-FOOD DI TERRA

Vitello tonnato con capperi in fiore
Bocconcino di pollo fritto con salsa barbecue
Polenta grigliata e crema al formaggio

Risotto in crema di scampi

Tagliolini gratinati con speck, zucchine e brie avvolti in un
delizioso cestino di pasta fillo e serviti su una vellutata crema di
Philadelphia e zafferano

Filetto di branzino in crosta di zucchine su crema di frutti rossi
e verdure saltate alla soia

Guancia di vitello brasata al Chianti con purè di patate

Tiramisù della tradizione

Panna cotta con mirtillo e cocco rapè

Torta Chantilly

(scenografia cake design)

con spumante secco e dolce

Acqua, bibite, vini bianchi-rossi e caffè inclusi fino al termine
del servizio del menù

€ 110,00 Iva e location include

Secondo Menù

- A BUFFET -

Aperitivo di frutta analcolico

Flute di prosecco superiore

Selezione di formaggi di varia stagionatura
serviti con confetture

Taglieri di salumi della tradizione italiana serviti
con gnocco fritto

Assortimento di tramezzini e panini rustici farciti

Finger food assortiti

Bocconcini di pizza e focaccia

Siamo disposti a qualsiasi personalizzazione dei menù
anche con piatti indicati dal cliente, previo appuntamento.

Secondo Menù

- A TAVOLA -

Riso carnaroli mantecato alla milanese con midollo arrostito e gremolada

Paccheri di Gragnano con sugo di astice, pomodori secchi e granella di pistacchi

Carrè porchettato e disossato accompagnato da purè di patate

Torta Chantilly
(scenografia cake design)
con spumante secco e dolce

Acqua, bibite, vini bianchi-rossi e caffè inclusi fino al termine del servizio del menù

€ 80,00 Iva e location incluse



Terzo Menù

-BENVENUTO IN SALA-

Flute di prosecco superiore e sfera di baccalà fritta su crema di ceci

-A TAVOLA-

Insalata catalana di seppia

Risotto dal delicato aroma affumicato con provola e radicchio tardivo di Treviso

Gnocchi di patate freschi, fatti in casa, conditi con sugo di cernia e cozze

Gamberoni argentini al pane profumato agli agrumi accompagnati da verdure saltate alla soia

Torta Chantilly
(scenografia cake design)
con spumante secco e dolce

Acqua, bibite, vini bianchi-rossi e caffè inclusi fino al termine del servizio del menù

€ 65,00 Iva e location incluse

Siamo disposti a qualsiasi personalizzazione dei menù anche con piatti indicati dal cliente, previo appuntamento.

Quarto Menù

- A TAVOLA -

Tagliere selezionato di formaggi e salumi con gnocco fritto

Riso al Chianti con salsiccia, fonduta di formaggio e croccante di speck

Costine di maiale delicate, cucinate a fuoco lento e caramellate con una nota di paprika dolce, servite con patate prezzemolate

Torta Chantilly
(scenografia cake design)
con spumante secco e dolce

Acqua, bibite, vini bianchi-rossi e caffè inclusi fino al termine del servizio del menù

€ 53,00 Iva e location incluse

Siamo disposti a qualsiasi personalizzazione dei menù anche con piatti indicati dal cliente, previo appuntamento.



Quinto Menù

- A BUFFET -

Aperitivo di frutta analcolico

Flute di prosecco superiore

Taglieri di salumi della tradizione italiana serviti con gnocco fritto

Finger food assortiti

Frittini misti

Bocconcini di pizza e focaccia

- A TAVOLA -

Risotto cacio, pepe e granella di pistacchi

Torta Chantilly

(scenografia cake design)

con spumante secco e dolce

Acqua, bibite, vini bianchi-rossi e caffè inclusi fino al termine del servizio del menù

€ 43,00 Iva e location incluse

Siamo disposti a qualsiasi personalizzazione dei menù anche con piatti indicati dal cliente, previo appuntamento.



Via Norberto Bobbio (ingresso dal lago malaspina)

USCITA N.2 sp 14 Limite di Pioltello (Milano)

02-70300014-02-7531100

www.lagomalaspina.com - ristorante@lagomalaspina.it