



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
marmellate, miele e frutta secca
Taglieri di salumi della tradizione italiana serviti con gnocco
fritto

ISOLA DI FINGER-FOOD DI MARE

Gelatina allo spritz con gambero scottato e ananas fresco
Macedonia di piovra e patate
Spiedino di caprese e branzino

ISOLA DI FINGER-FOOD DELL'ORTO

Pinzimonio di verdure di stagione con salsa guacamole
Panzanella toscana con basilico e menta fresca
Verdura di stagione e croccante al parmigiano

Siamo disposti a qualsiasi personalizzazione dei menù
anche con piatti indicati dal cliente.
È prevista una lista aggiunte/sostituzioni
che verrà proposta previo appuntamento

Primo Menù

ISOLA DI FINGER-FOOD DI TERRA

Vitello tonnato con capperi in fiore

Filettino di maialino croccante in doppia panatura e salsa
piccante

Crema di ricotta alla menta e pollo al limone

Paccheri agli scampi e pomodori secchi

Risotto mantecato alla milanese con pistilli di zafferano e
gremolada

Ricciola in insalata di pomodorini, olive taggiasche e basilico

Guancia di vitello brasata al Chianti con purè di patate

Tiramisù della tradizione

Panna cotta con mirtili e cocco rapè

Torta Chantilly

(scenografia cake design)

con spumante

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

€ 90,00 Iva e location include

Secondo Menù

- A BUFFET -

Aperitivo di frutta analcolico

Flute di prosecco superiore

Selezione di formaggi di varia stagionatura serviti con
marmellate, miele e frutta secca

Taglieri di salumi della tradizione italiana

serviti con gnocco fritto

Cono di frittini misti

Finger food assortiti con ingredienti di stagione

Assortimento di pane rustico e grissini

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

È prevista una lista aggiunte/sostituzioni
che verrà proposta previo appuntamento

Secondo Menù

- A TAVOLA -

Riso carnaroli mantecato alla milanese con pistilli di zafferano, gremolada e ossobuco arrostito

Paccheri di Gragnano con sugo di astice, pomodori secchi e pistacchio

Tagliata di manzo Black Angus servita con fagiolini avvolti nella pancetta e spicchi di patate al forno

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

€ 70,00 Iva e location incluse



Terzo Menù

-BENVENUTO IN SALA-

Flute di prosecco superiore e insalatina di gamberi con ananas fresco

-A TAVOLA-

Insalata golosa di piovra e patate aromatizzata agli agrumi

Riso carnaroli mantecato con pomodoro, burrata e tapenade di olive nere

Strozzapreti all'uovo con crema di melanzane, gamberi scottati, pomodori secchi e pistacchio

Filetto di salmone alla plancia servito con salsa al burro nocciola e verdure arcobaleno

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

€ 57,00 Iva e location incluse

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

È prevista una lista aggiunte/sostituzioni che verrà proposta previo appuntamento

Quarto Menù

- A TAVOLA -

Selezione di salumi della tradizione italiana
serviti con gnocco fritto

Riso carnaroli mantecato alla milanese
con midollo arrostito e gremolada

Lasagnetta di pasta all'uovo con pesto
alla genovese, fagiolini e patate

Roast-beef "al sale" con scaglie di parmigiano, rughetta fresca e
spicchi di patate al forno

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

€ 47,00 Iva e location incluse

Siamo disposti a qualsiasi personalizzazione dei menù
anche con piatti indicati dal cliente.
È prevista una lista aggiunte/sostituzioni
che verrà proposta previo appuntamento

Quinto Menù

- A BUFFET -

Aperitivo di frutta analcolico

Flute di prosecco superiore

Selezione di formaggi di varia stagionatura serviti con
marmellate, miele e frutta secca

Taglieri di salumi della tradizione italiana serviti con gnocco fritto

Monoporzioni di pizza e focaccia

Cono di frittini misti

- A TAVOLA -

Risotto al ragù di cinghiale con cipolla caramellata

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

€ 39,00 Iva e location incluse

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

È prevista una lista aggiunte/sostituzioni
che verrà proposta 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