



*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



# *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



# 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

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

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

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



# *Crea il tuo Menù*

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----





Via Norberto Bobbio (ingresso dal lago malaspina)

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

02-70300014-02-7531100

[www.lagomalaspina.com](http://www.lagomalaspina.com) - [ristorante@lagomalaspina.it](mailto:ristorante@lagomalaspina.it)