



*Lago*  
*Malaspina*  
*Menù*

# Primo Menù

## - ALL'INGRESSO -

Il Pane e salame del Malaspina con vino bianco\*

## - A BUFFET -

Aperitivo di frutta in coppa di ghiaccio scenografica\*

Flute di Prosecco di Valdobbiadene

Olive verdi spagnole, patatine e salatini

Frittini misti dello chef

Fantasia di verdure pastellate

Bocconcini di pizza

Taglieri di salumi della nostra selezione  
con focaccia

Finger food assortiti

Bruschettine al pomodoro

Isola di formaggi con confettura e frutta fresca

Pepite di grana 24 mesi

Stuzzichini misti senza glutine e vegetariani

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

## - A TAVOLA -

Risotto allo Champagne e ragout di salmone fresco  
servito nella forma del parmigiano\*

Maccheroncini cacio e pepe con polvere di speck

Gamberoni fritti in pasta kataifi su insalatina fresca

Sorbetto al limone

Tagliata di filetto di manzo  
con spicchi di patate al forno

Torta Charlotte alle fragole piano unico

Spumante secco e dolce

Caffè, acqua - Bibite

Vini selezionati bianchi e rossi a volontà

**€ 70,00** Iva, bevande e location incluse



# Secondo Menù

## - A BUFFET -

Aperitivo di frutta in coppa di ghiaccio scenografica\*

Flute di Prosecco di Valdobbiadene

Olive verdi spagnole, patatine e salatini

Fantasia di verdure fritte pastellate

Frittini misti dello chef

Bocconcini di pizza e focaccia

Stuzzichini misti senza glutine e vegetariani

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 -

Cascata scenografica\* di salumi  
Sfogliatina ripiena con caponata tiepida  
Insalata di piovra e patate

Fagottini di crespelle radicchio e taleggio  
Risotto con pomodoro e burrata

Filetto di salmone al forno con verdure saltate

Sorbetto al limone

Cosciotto di maiale al forno\* (*possibile scenografia*)  
Roast-beef tiepido con sale maldon e scaglie di grana  
Spicchi di patate al forno

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

Caffè, acqua - Bibite  
Vini selezionati bianchi e rossi a volontà

€ 55,00 Iva, bevande e location incluse



# Terzo Menù

Salumi della nostra selezione  
Torta salata di verdure  
Parmigiana di melanzane in doppia panatura  
con stracciatella pugliese

Panciotti di carne con speck e noci  
Risotto con verdure di stagione e stracchino

Filetto di maialino in salsa al vino rosso  
Spicchi di patate al forno

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

Sorbetto al limone con frutta fresca  
(per i gruppi diversi da cerimonie, al posto della torta)

Caffè, acqua - Bibite  
Vini selezionati bianchi e rossi a volontà

**€ 38,00** Iva, bevande 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

# Menù Cocktail

( con inizio tra le 15.30 e le 17.30 )

## - A BUFFET -

Aperitivo di frutta in coppa di ghiaccio scenografica \*

Flute di Prosecco di Valdobbiadene

Olive verdi spagnole, patatine e salatini

Fantasia di verdure pastellate

Frittini misti dello chef

Bocconcini di pizza

Taglieri di salumi della nostra selezione con focaccia

Stuzzichini senza glutine e vegetariani

Torta Chantilly

*(scenografia cake design)*

con spumante secco e dolce

Sorbetto al limone con frutta fresca

( per i gruppi diversi da cerimonie, al posto della torta )

Caffè, acqua , bibite

Vini selezionati bianchi a volontà

**€ 22,00** Iva, bevande 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

## - ALL'INGRESSO -

Il Pane e salame del Malaspina con vino bianco\*

## - A BUFFET -

Aperitivo di frutta in coppa di ghiaccio scenografica\*

Flute di Prosecco di Valdobbiadene

Olive verdi spagnole, patatine e salatini

Frittini misti dello chef

Fantasia di verdure pastellate

Bocconcini di pizza

Taglieri di salumi della nostra selezione con focaccia

Finger food assortiti

Bruschettina al pomodoro

Pepite di grana 24 mesi

Stuzzichini misti senza glutine e vegetariani

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 -

Risotto allo champagne e gamberi  
servito nella forma del parmigiano\*

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

Sorbetto al limone con frutta fresca  
( per i gruppi diversi da cerimonie, al posto della torta)

Caffè, acqua - Bibite  
Vini selezionati bianchi a volona

€ 35,00 Iva, bevande e location incluse





# Quinto Menù

Speck tirolese e coppa di Parma  
Torta salata di verdure

Rigatoni alla norma con ricotta salata d.o.c

Arrosto di tacchino al forno con demi-glace  
Spicchi di patate al forno

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

Sorbetto al limone con frutta fresca  
( per i gruppi diversi da cerimonie, al posto della torta)

Caffè, acqua  
Vini selezionati bianchi e rossi a volontà

**€ 30,00** Iva, bevande 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

# Condizioni Generali

- Nell'ipotesi che qualche piatto non potesse essere servito, la direzione informerà il cliente con almeno due giorni di anticipo.
  - Il pesce proposto è scongelato.
  - Sono esclusi dai menù: addobbi floreali, copri sedia, liquori, prolungamento orario e bevande per il servizio danzante.
  - L'acconto al contratto verrà calcolato nella misura di 1/3 a persona.
  - Il saldo dovrà essere effettuato entro la data dell'evento.
  - Le sale climatizzate sono: sala est, salone e portico. Le altre sono dotate di ventilazione.
- \* il pane e salame del malaspina con vino bianco verranno proposti all'ingresso in condivisione con gli altri ospiti che avranno scelto tale servizio
- \* L'aperitivo in coppa di ghiaccio sarà servito oltre 30 coperti, dalle caraffe al di sotto di 30 coperti.
- \* La cascata di salumi e il risotto nella forma del "Parmigiano" saranno serviti interi oltre 40 coperti, altrimenti selezionati nei vassoi.
- \* I secondi di carne aggiunti verranno serviti nello stesso piatto

SI INVITA CORTESEMENTE LA GENTILE CLIENTELA A FISSARE UN  
APPUNTAMENTO PER RICEVERE INFORMAZIONI O PER PRENOTARE.



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)