



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

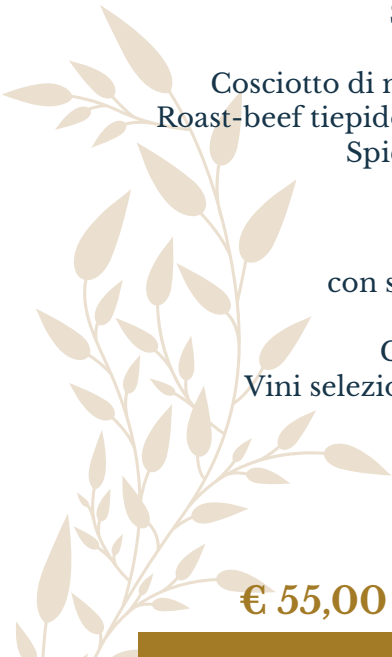
Sorbetto al limone

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 straciatella 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

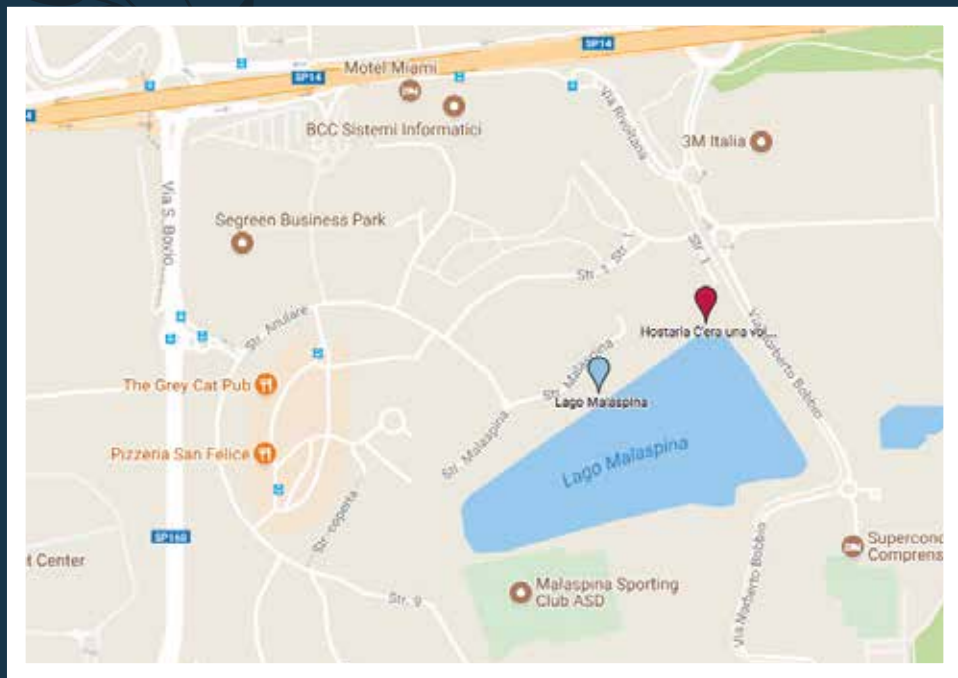
Torta Chantilly
(scenografia cake design)
con spumante secco e dolce

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



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