

# MENU' DI NATALE 2023

*“ A Natale non  
importa cosa trovi  
sotto l'albero, ma chi  
hai attorno a te”*



longoni  
fratelli

# **ANTIPASTI**

- Mostarda di frutta assortita
- Giardiniera croccante in olio di semi di vinacciolo
- Acciughe del Mar Cantabrico
- Gamberetti in salsa rosa
- Piovra con patate
- Piovra semplice
- Salmone affettato affumicato
- Patè d'oca dello chef
- Patè di vitello dello chef
- Cocktail di olive
- Olive nostrane con semi di finocchio, origano e aglio
- Pomodorini semiseccchi siciliani
- Insalata russa
- Vitello tonnato
- Affettati misti a vostra scelta ( Proibita [spalla cotta], Giovanna [pancetta cotta], prosciutto cotto al tartufo, salami assortiti [Salumificio Val d'Ongina- Marco d'Oggiono, Spigaroli...] e bresaole assortite Limousine, Angus Iberico, Wagyu [Brisval], culatello stagionato, lardo patanegra.
- Zola Dolce Angelo Croce Casalpusterlengo
- Zola al mascarpone Angelo Croce Casalpusterlengo
- Tartine in gelatina assortite
- Panettone gastronomico ( farcito con pesce o affettati)

# ***PRIMI PIATTI***

## ***PRONTI A CUOCERE O COTTI***

- Crespelle al salmone e porri
- Crespelle mazzancolle, porri, carote, zucchine e emmenthal
- Crespelle al prosciutto e mozzarella
- Crespelle con ricotta e spinaci
- Crespelle ai funghi porcini e formaggio
- Lasagne al ragu'
- Lasagna mediterranea (pomodoro, mozz. di bufala)
- Melanzane/Zucchine alla parmigiana
- Cappellettoni di zucca
- Tortelli di branzino e cernia
- Ravioli all'astice
- Ravioli al baccalà
- Ravioli ricotta e spinaci
- Ravioli cipolla di Tropea e aceto balsamico
- Ravioli ai carciofi
- Cappelletti carne
- Cappelletti al cappono
- Passatelli
- Agnolino Mantovano
- Tortelli di zucca Mantovani

# **SECONDI PIATTI**

## **PRONTI A CUOCERE O COTTI**

- Cappone nostrano non ripieno
- Faraona
- Capponi
- Polli
- Conigli
- Vitello

Disossate e farcite con ripieno di

- ❖ Castagne
- ❖ Noci
- ❖ Spinaci
- ❖ Agrumi

- Roastbeef all'inglese
- Formaggi freschissimi o semistagionati

**Specialità:** formaggi di capra a latte crudo della Via Lattea di Bergamo ( caprini freschissimi o semistagionati, erborinati e stagionati) . . . non esitare a chiedere le tantissime varietà!!

- Provolone del monaco
- Pecorini sardi Clà, pecorini siciliani o Maschio di Volterra (BIO)
- Formaggio e burro a latte crudo Val d'Intelvi
- Parmigiano Reggiano Vacche rosse 30 mesi
- Selezione di formaggi francesi a latte crudo ( emmenthaler, brie ...)

# ***CONTORNI***

- Spinaci
- Verdure al forno
- Patate Arrosto
- Caponata di verdure con pinoli, olive taggiasche e uvetta

***. . . DOLCE***

***PANETTONE A LIEVITAZIONE  
NATURALE CON PASTA MADRE  
SCEGLIETE IL VOSTRO GUSTO  
PREFERITO !!***



**E' GRADITA LA PRENOTAZIONE  
ENTRO IL  
15.12.2023**

**Ricorda di prenotare il panettone per Natale  
per non perderti il tuo gusto preferito !!!**

**Per il vostro cenone di capodanno vi  
proponiamo**

- **zampone con lenticchie**
- **cotechino nostrano**

**Non vi dimenticate di prenotare !!**

***Il panificio Fratelli Longoni  
augura a tutti voi buone feste!***