

Menù di Natale e San Silvestro 2024

Con voi da 64 anni



*Vi auguriamo feste
ricche di gioia e
tradizione, con i
sapori autentici che
da 64 anni portiamo
sulla vostra tavola.
Buone Feste!*

Antipasti

Paté

Paté di fegato d'oca classico e con tartufo
Paté di selvaggina
Paté all'armagnac (Grappa della Guascogna)
Foie gras di nostra produzione

Paterini monoporzione segnaposto

Paterini di prosciutto cotto e capperi
Paterini di tonno
Paterini di fegato d'oca anche con tartufo

Sfogliatine con motivi natalizi da abbinare al paté

Tartine in gelatina

di salmone affumicato scozzese
di gamberetti
di code d'aragostella
di uovo, pomodoro e acciuga
di caviale

Antipasti di pesce

Salmone scozzese selvaggio affumicato affettato o baffa intera
Mezze aragoste in bellavista o al naturale
Filetti di sogliola in bellavista
Ostriche fresche (solo su prenotazione)
Caviale (consigliata la prenotazione)

Specialità

Galantina di vitello con tartufo – antica tradizione milanese
Galantina di pollo
Marbré di lepre
Capitone marinato
Nervetti di vitello in insalata

Capitone marinato
Nervetti di vitello in insalata Insalata russa
Insalata viennese
Funghetti di uova ripiene

E solo su ordinazione i nostri panettoni gastronomici:

con salumi e pat e
con salumi
di pesce

Torte salate

di ricotta e spinaci
di carciofi

Primi piatti

RAVIOLI

Tortellini per brodo
Ravioli quadrati di brasato
Agnoli mantovani
Ravioli al tartufo
Ravioli di magro (con ricotta fresca e spinaci)
Ravioli di zucca alla mantovana
Ravioli di branzino
Passatelli per brodo
Brodo classico di carne

PRIMI DA FORNO

Crespelle di ricotta e spinaci
Crespelle di prosciutto e fontina alla Valdostana
Crespelle con funghi porcini ed emmental
Crespelle con salmone ed erbe aromatiche
Gnocchi alla romana
Lasagne con rag  alla bolognese

Secondi

CARNI PRONTE

Cappone disossato farcito arrosto
Tacchinella arrosto con patate novelle
Tacchinella disossata farcita con castagne
Rollatina di tacchinella farcita con castagne cotta a bassa temperatura
Faraona disossata ripiena
Rollatina di faraona ripiena
Rollatina di cappone ripieno
Scamone di vitello cotto a bassa temperatura con sugo
Brasato di manzo con sugo

CARNI FREDDE

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura al forno
Roast-beef sottovuoto cotto a bassa temperatura

SALSA DA ABBINARE

Salsa verde
Sugo di arrosto
Composta di cipolle

PESCE CUCINATO

Branzino al cartoccio
Salmone lessato intero (minimo per 5 persone)
Rombo al forno con carciofi e patate
Insalata di polpo con cannellini e patate
Insalata di mare con totanetti, gamberi con verdura a julienne
Gamberoni al naturale o in olio e limone o in salsa rosa
Lumache alla borgognona

CONTORNI

Patate novelle al forno
Carciofi con prezzemolo
Cipolline stufate

... e per finire

Torta di formaggio e noci

Torta di gorgonzola e noci

Composta di fichi caramellati all'aceto balsamico per accompagnare salumi, formaggi o il nostro patè

Gelatina da accompagnamento

Crema di Parmigiano Reggiano al tartufo nero

Dolci Natalizi

Panettone classico artigianale di nostra produzione (100g, 500g, 1000g)

Focaccia di Tabiano classica con frutta e Maraschino

Focaccia di Tabiano Duchessa di Parma con cioccolato e crema allo zabaione

Focaccia di Tabiano Del Cardinale alla zuppa inglese

Crema al mascarpone fresca da abbinare ai panettoni

Cesti natalizi o scatole gastronomiche

Su ordinazione è possibile preparare cesti e cestini natalizi, scatole gastronomiche da regalo o, in alternativa, i nostri originali chef natalizi tutti personalizzabili.

Per il vostro brindisi **ampia scelta di vini** per accompagnare le vostre portate.

I nostri piatti sono preparati con ingredienti freschi, genuini e senza conservanti.

Questo catalogo viene preparato mesi prima per studiarlo al meglio, quindi è privo di prezzi.

Se lo gradite potete fare una selezione di piatti e indicare il numero di partecipanti all'evento natalizio.

Sarà nostra premura farVi avere una quotazione indicativa entro due giorni dalla richiesta.

MODALITÀ D'ORDINE

Entro il 17 dicembre puoi richiedere un preventivo che verrà elaborato in 24/48 ore dalla richiesta indicando la scelta dei piatti e il numero dei commensali.

Come inoltrare la richiesta:

invia una mail a info@gastronomiacivelli.com oppure scrivici un messaggio su whatsapp al 3501611994 oppure vieni a trovarci nella nostra sede storica di Corso Italia 16.

LE PRENOTAZIONI CHIUDERANNO IL 18 DICEMBRE, dopo tale data non prenderemo in carico ulteriori ordinazioni.

Per chi non sarà riuscito a prenotare entro i termini stabiliti sarà nostro piacere poterlo servire direttamente nel nostro punto vendita.

Richiedi la **consegna a domicilio per il 24 dicembre!** Il servizio è disponibile nelle fasce orarie 8.30 -13 oppure 13 - 20.

Si informa la Gentile Clientela che **il 24 dicembre il negozio sarà aperto dalle ore 8.30 alle ore 19.**

Il 25 dicembre solo per ritiro ordini dalle ore 9 alle ore 11.

Il tutto si intende fino ad esaurimento scorte.

SI ORGANIZZANO PRANZI E CENE PER AZIENDE E PRIVATI ACCURATO SERVIZIO A DOMICILIO CONSEGNA IN TUTTA MILANO E HINTERLAND

*Buone feste
da tutti noi!*

Gastronomia Civelli

Corso Italia, 16, 20122 Milano
02 8056487 - 350 1611994 (Whatsapp)

info@gastronomiacivelli.com

www.gastronomiacivelli.com

