

MENU ASPORTO
de LaCucina



NATALE
2022

per risolvere tutti i
problemi con
gusto

ma vale anche per capodanno



LaCucina
Ristorante | Take Away | Prodotti

ANTIPASTI

Baccalà mantecato con polenta al forno	13
Tartare di salmone leggermente affumicata con salsa gravadlax e giardiniera di cavoli	13
Patè di fegatini con pan brioche al tartufo nero e composta di cipolle	12
Taglieri di salumi misti con giardiniera	
Piccolo	10
Medio	20
Grande	30





PRIMI

Lasagne con zucca	11
Lasagne con ragù	12
Sugo stracotto – a pz	5
Sugo di alici fresche e pomodori confit – a pz	6

PASTA FRESCA

Tortelli - al kg	25
Agnoli - al kg	30



SECONDI

Trancio di salmone arrostito	14
Punta di vitello brasata	13
Costolette d'agnello arrosto	15
Costine di maiale al pimento al forno	12

CONTORNI

Patate arrosto	5
Zucca al forno con cipolle	5
Biete colorate ripassate	5
Arrostita di cavoli colorati	5
Lenticchie	5



DOLCI

Brownie al cioccolato fondente con fichi arrostiti, caramello salato e sabbia al pistacchio	8
Bignolata	7
Crumble di mele con salsa al Rhum	7
Sbrisolona con zabaione	6
Zabaione	4



COCKTAIL TO GO

Gin & Tonic	Malfy pompelmo rosa	7
	Gadan Gin Agricolo - Berto	8
	Fred Jerbis	9
	Gin X	10
Negroni Perpetuo	London dry Gin, bitter Campari, Vermouth macerati	8
Boulevardier	Bitter Campari, Vermouth Bourbon	7
Manhattan	Rye, Vermouth, angostura	7
Martini Cocktail	Vermouth Extra Dry, Gin, Salamoia, Oliva	7



DA SAPERE

I piatti verranno consegnati
da scaldare o da cuocere.

Ad accompagnarli
ci saranno semplici istruzioni.

Ordinazioni entro domenica **18**
per l'asporto di Vigilia e Natale
ed entro lunedì **26** per Capodanno.

Prenotazioni al numero 0376 1513735
(anche via WhatsApp)

