

BUON GUSTO GASTRONOMIA

# NATALE

## 2024



Con **Gastronomia Buon Gusto** il tuo Natale sarà ancora più indimenticabile!



Quest'anno vogliamo che **gusto** e **tradizione** siano parte del tuo **Natale** e per questo abbiamo creato due menù esclusivi, perfetti per riunire la **famiglia** e rendere unico il tuo pranzo.

Lasciati **avvolgere** dai **profumi** e dai **sapori** di ricette preparate con passione e ingredienti qualità.

Scopri le nostre proposte e scegli il menù che più ti rappresenta, quest'anno, il Natale ha tutto un altro sapore con **Gastronomia Buon Gusto!**

[www.gastronomiabuongusto.it](http://www.gastronomiabuongusto.it)

BUON GUSTO GASTRONOMIA

# NATALE

## MENÙ DI CARNE



### ANTIPASTI

Tortino con crema di zucchine e asiago  
Crostino con porcini e prosciutto crudo "la casara"  
Voulevant con radicchio tardivo, gorgonzola e noci

### PRIMI

Pasticcio goccia d'oro (cotto, funghi e tartufo)  
Crespella con zucca e chiodini

### SECONDI

Arrostato di vitello ripieno di porcini e monteveronese  
Involtino di pollo ripieno alla prugna e avvolto nella pancetta  
Contorno di patate e catalogne

### DOLCE

Fetta di pandoro con crema di pistacchio

**€30**

INFO e ORDINI: +39 340 074 2351

Ordini entro il 15/12/2024

[www.gastronomiabuongusto.it](http://www.gastronomiabuongusto.it)

BUON GUSTO GASTRONOMIA

# NATALE

## MENÙ DI PESCE

### ANTIPASTI

Bicchierino con mousse alla rapa rossa, baccalà mantecato e porro stufato  
Conchiglia "Bellavista" alla fantasia di mare  
Insalata di mare con verdure alla julienne

### PRIMI

Lasagne ai frutti di mare freschi  
Crespelle con zenzero, salmone e lime

### SECONDI

Polpo su crema di patate e paprika  
Trancio di tonno in crosta di sesamo  
Contorno di patate al forno e carotine al prezzemolo

### DOLCE

Fetta di pandoro con salsa di lamponi

**€40**

INFO e ORDINI: +39 340 074 2351

Ordini entro il 15/12/2024

[www.gastronomiabuongusto.it](http://www.gastronomiabuongusto.it)

# NATALE

## SCELTE SINGOLE



### ANTIPASTI

- Baccalà mantecato
- Coppetta con burrata, pistacchio, pomodorini gialli e rossi
- Tortino di patate con crema di zucca e cipolla frita
- Involtini di radicchio tardivo e pancetta
- Mazzancolle in saor
- Gamberi in Tempura

### PRIMI

- Pasticcio classico
- Pasticcio con radicchio e monterone
- Pasticcio con zucca, funghi e speck
- Pasticcio ai frutti di mare

### SECONDI

- Cappone con porcino e crudo
- Coscia di agnello disossata
- Arrostò faraona con finferli
- Rotolo di coniglio ripieno di radicchio e asiago
- Filetto di branzino al cartoccio con pomodorini confit, patate e carciofini
- Salmone con crema di scampi
- Insalata di mare

**Ragù:** anitra, cortile, classico

**Sugo:** vongole, pescatora

**Contorni:** patate al forno, catalogna, peperoni ripieni,  
fondi di carciofo gratinati, carotine prezzemolate