LA SALETTE
CLINIC - RESIDENZE - CUCINA

ASPETTANDO IL NATALE

MENU AZIENDE DICEMBRE 2026

La selezione dei Sapori. La cura degli ingredienti. La ricerca del gusto.



IL MENU' della TRADIZIONE

Crostata salata ai Carciofi e Brie

Gamberone piastrato, crema di Zucca arrostita, Pistacchi, polvere di Salvia

Salmone marinato in Cascina, Carpacci di Finocchi e Aneto

Flan di Topinambur, fonduta e Rosmarino

Risotto Acquerello ai Funghi Porcini (*)

Panettone Artigianale e Crema al Mascarpone

Caffè

Euro 58.00 a persona - Vini Esclusi

Compreso: Coperto, Minerali

Primi Piatti in Alternativa (*) – da scegliere in fase di prenotazione, uguale per tutto il tavolo:

- ***Risotto Aneto, crema di Pomodorini Secchi***
- ***Risotto Zafferano e Salsiccia nostrana***
- ***Mezzo Pacchero, Pomodorini Pachino e battuto di Gamberi***

Eventuale integrazione Secondo Piatto +12euro

- ***Filetto di Maialino, Frutti Rossi e Patate al forno***
- ***Cubo di Guancia cotta a bassa temperatura, Polenta lombarda***
- ***Orata in crosta di Arance e Patate alle Erbe***
- ***Gallinella fritta e spaghetti di Zucchine***

Cascina La Salette
Via Salette, 2 - 23878 Verderio Superiore (LC)
T 039 9515548 MAIL info@cascinalasalette.it

LA SALETTE
CLINIC - RESIDENZE - CUCINA

IL MENU' IMPERIALE

Antipasti Misti Centro Tavola

Gamberone Fasciato con Pancetta e Pasta Kataifi

Salmone marinato in Cascina, con sale grosso e aromi,
Carpacci di Finocchi e Aneto

Crema di Baccalà, crostone di Polenta

Bocconcini di Ganassino fritto al rosmarino, purè di patate

Prosciutto Crudo san Daniele, Melograno

Salama calda, crema di Lenticchie

Flan di Zucca, fonduta al Roncaglione

Zola della Valle, Focaccia all'Olio EVO

Zucchine in Pastella

Risotto Cacio e Pepe Battuto di Gambero Rosso

Panettone Artigianale e Crema al Mascarpone

Caffè

Euro 78.00 a persona - Vini Esclusi
Compreso: Coperto, Minerali

Cascina La Salette
Via Salette, 2 - 23878 Verderio Superiore (LC)
T 039 9515548 MAIL info@cascinalasalette.it