

Don Abbondio

Carosello misto di Salumi nostrani tipici Campani
con Fiocco di Crudo, Coppa speziata,
Pancetta arrotolata all'alloro, Salame Napoli,
Salsiccia aromatizzata al finocchio selvatico e
Salsiccia piccante al peperoncino,
Millefoglie di pasta sfoglia alle Primizie di campo
e ricotta di Bufala

* * *

Fusilli di Gragnano trafilati a bronzo
con Melanzane a funghetto e magro di maialino
battuto a coltello

* * *

Scaloppina glassata al bianco di Falanghina
Beneventano con burro chiarificati al timo
Patate nostrane dorate al forno

* * *

Panettone e Pandoro in salsa vaniglia
con
Brindisi di Auguri

* * *

Caffè

* * *

Vino Bianco e Rosso selezione della Nostra Cantina
Acqua Minerale e Naturale

€ 32,00

È necessario prenotare

Il Fiordo

Ristorante Tipico della Costiera Amalfitana
con ampie sale organizzabili per qualsiasi evento
che Desideri

Sala Amalfi

Caratteristica per gustare la tipica
cucina Amalfitana

Sala Belvedere

Ottima per Meeting e Cerimonie
con possibilità di organizzare serate con musica
dal vivo karaoke e balli

Piazzetta Amalfi

e

Sala Portico

Pizzeria tipica Napoletana
con pizze a base di farina tradizionale,
integrale, ai cereali, al kamut e primitiva

I Terrazzi

Aperti solo nel periodo estivo

Segui i nostri eventi su:



Via del Seprio, 45 angolo Via Tonale, 2 22074 Lomazzo (Como)
Tel. 02-96779788 * 02-96779802
www.ilfiordo.com info@ilfiordo.com
ristorante.ilfiordo@libero.it

Il Fiordo

Ristorante Mediterraneo tipico della Costiera Amalfitana



Cene

Prenatalizie

2018

Don Antonio

Cocktail di benvenuto Alcolico e Analcolico alla frutta
con Stuzzicherie miste del Fiordo

* * *

Carpaccio di Capocollo brasato su insalatina
novella e scaglie di Parmigiano,
Millefoglie di pasta sfoglia alle Primizie di campo
e ricotta di Bufala

Mirepoix di verdure al vapore
in salsa maionese

* * *

Impepata di Cozze alla mediterranea

* * *

Risotto Carnaroli alle Delizie dell'orto mantecato
alla Provola affumicata

* * *

Medaglioni di Maialino alla Sorrentina
con Patate sabbiose

* * *

Panettone e Pandoro in salsa vaniglia e ribes rossi
Brindisi di Natale

* * *

Caffè

* * *

Vino Bianco e Rosso selezione della Nostra Cantina
Acqua Minerale e Naturale

€ 37,00

È necessario prenotare

Leonardo

Cocktail di benvenuto Alcolico e Analcolico alla frutta
con Stuzzicherie miste del Fiordo

* * *

Delizie degli Dei del Mare
Petalì di Salmone, Carpaccio di Piovra all'emulsione
d'aceto Balsamico di Modena,
Alici marinate al succo di agrumi della Costiera

* * *

Soutè di Cozze all'amalfitana con
datterini del Vesuvio

* * *

Scialatielli freschi in salsa ai frutti di mare

* * *

Filetto di Orata su foglia di Limoni
con contorno di stagione

* * *

Panettone e Pandoro
in salsa vaniglia e ribes rossi

Brindisi di Natale

* * *

Caffè

* * *

Vino Bianco e Rosso selezione della Nostra Cantina
Acqua Minerale e Naturale

€ 45,00

È necessario prenotare

Donatello

Cocktail di benvenuto Alcolico e Analcolico alla frutta
con Stuzzicherie miste del Fiordo

* * *

Carpaccio di Capocollo brasato su insalatina
novella e scaglie di Parmigiano, Millefoglie di pasta
sfoglia alle Primizie di campo e ricotta di Bufala

* * *

Delizie degli Dei del Mare
Petalì di Salmone, Alici marinate al succo
d'agrumi della Costiera, insalata di Seppioline
all'olio extravergine e limone

* * *

Risottino Carnaroli all'Aglianico Beneventano
mantecato al Pecorino campano

* * *

Scialatielli freschi con Calamaretti e Zucca

* * *

Scaloppina alla Forestiera con Verdure di stagione

* * *

Panettone e Pandoro in salsa vaniglia e ribes rossi
Brindisi di Natale

* * *

Caffè

* * *

Vino Bianco e Rosso selezione della Nostra Cantina
Acqua Minerale e Naturale

€ 50,00

È necessario prenotare