## Menù Natale Bambini

#### <u>Riservato a tutti i Bambini</u> fino a 10 an<mark>n</mark>i

Cocktail di Buon Augurio con Stuzzicherie Natalizie

Terrina di Cappone Bardata con Pancetta Contadina su letto di Finocchi marinati

Cannelloni al ragù Napoletano ripieni di ricotta e Trito di Bovino Adulto con Fior di Latte (Fior d'Agerola)

> Scaloppina al Limone con Patate nostrane dorate al forno

> > Dolci di Natale con Gelato

Golosità tipiche della Tradizione Natalizia
Amalfitana
\* \* \*

Bibita

Acqua Minerale o Naturale

€ 27,00

### 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

е

#### Sala Portico

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

#### <u>I Terrazzi</u>

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

# A Fiordo

Ristorante Mediterraneo tipico della Costiera Amalfitana



## Menù Natale Extra

Cocktail di Buon Augurio <mark>con</mark> Stuzzicherie Natalizie

Polipo Arrostito su purea di Patate al Limone, Frittelle di Baccalà con uvetta sultanina, Roselline di Salmone Scozzese marinato agli agrumi della Costiera Amalfitana

Terrina di Cappone Bardata con Pancetta Contadina su letto di Finocchi marinati

Minestra di Cicoria e Scarola in brodo ristretto di Cappone con Polpettine di Vitello chiarificato all'uovo strapazzato

Cannelloni al ragù Napoletano ripieni di ricotta e Trito di Bovino Adulto con Fior di Latte (Fior d'Agerola)

Moscardini affogati con pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop. e olive nere del Cilento su letto di Polenta Taragna Bio

Sorbetto al Limone di Amalfi e Ribes

Rotolo di tacchinella ripiena bardata al Guanciale nostrano tipico Campano su letto di Friarielli tipici dei Monti Lattari

Dolci di Natale in Salsa di Mascarpone e Grand Marnier con Brindisi

Golosità tipiche della Tradizione Natalizia Amalfitana

Caffè Limoncello o Crema di Limone

Falanghina Bianco I.G.T. o Aglianico Rosso I.G.T. Acqua Minerale o Naturale

€ 64,00

## Menù Natale Gold

Cocktail di Buon Augurio con Stuzzicherie Natalizie

Polipo Arrostito su purea di Patate al Limone, Frittelle di Baccalà con uvetta sultanina, Roselline di Salmone Scozzese marinato agli agrumi della Costiera Amalfitana

Minestra di Cicoria e Scarola in brodo ristretto di Cappone con Polpettine di Vitello chiarificato all'uovo strapazzato

Cannelloni al ragù Napoletano ripieni di ricotta e Trito di Bovino Adulto con Fior di Latte (Fior d'Agerola)

Rotolo di tacchinella ripiena bardata al Guanciale nostrano tipico Campano su letto di Friarielli tipici dei Monti Lattari

Dolci di Natale in Salsa di Mascarpone e Grand Marnier con Brindisi

Golosità tipiche della Tradizione Natalizia Amalfitana

Caffè Limoncello o Crema di Limone

Falanghina Bianco I.G.T. o Aglianico Rosso I.G.T. Acqua Minerale o Naturale

€ 56,00

# Menù Natale Soft

Cocktail di Buon Augurio con Stuzzicherie Natalizie

Terrina di Cappone Bardata con Pancetta Contadina su letto di Finocchi marinati

Minestra di Cicoria e Scarola in brodo ristretto d<mark>i Cappone con</mark> Polpettine di Vitello chiarificato all'uovo strapazzato

Cannelloni al ragù Napoletano ripieni di ricotta e Trito di Bovino Adulto con Fior di Latte (Fior d'Agerola)

Rotolo di tacchinella ripiena bardata al Guanciale nostrano tipico Campano su letto di Friarielli tipici dei Monti Lattari

Dolci di Natale in Salsa di Mascarpone e Gran<mark>d Marnier</mark> con Brindisi

Golosità tipiche della Tradizione Natalizia Amalfitana

Caffè Limoncello o Crema di Limone

Falanghina Bianco I.G.T. o Aglianico Rosso I.G.T. Acqua Minerale o Naturale

€ 50,00