

Promozione valida fino al 30/06/2019

## Buono Sconto del 10%

Presentando questo buono alla cassa prima dell'utilizzo  
Potrai usufruirne tu e tutti i tuoi amici o familiari che pranzano o cenano  
con te al tuo tavolo

Promozione non valida con utilizzo di Buoni Pasto

Promozione non valida per Feste Comandate

Tagliato e portato con te



### Il Fiordo ristorante tipico della Costiera Amalfitana

Dotato di ampie ed accoglienti sale indipendenti che consentono la celebrazione di eventi, anche per gruppi numerosi.  
Inoltre, è possibile richiedere



#### Speciale promozione Sposi



Alle coppie che vorranno festeggiare il loro matrimonio al Fiordo, verrà offerto un pernottamento gratuito

Promozione non cumulabile con altre.

#### Se sognate una vacanza ad Amalfi



L'Antico Borgo dei Limoni

Visitate il sito

[www.anticoborgodeilimoni.com](http://www.anticoborgodeilimoni.com)

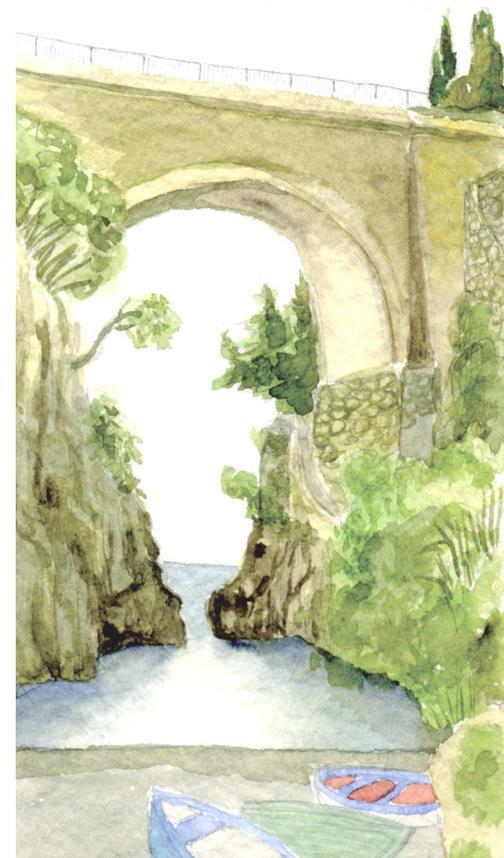
Segui i nostri eventi su:



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

# Il Fiordo

Ristorante tipico della Costiera Amalfitana



## Menù Pasqua

# Pasqua Extra

21 Aprile

Cocktail di benvenuto alcolico e analcolico  
con stuzzicherie miste salate

\*\*\*

Insalata di Polipo con Patate su letto di Scarola stufata  
con Capperi, Olive nere del Cilento e Alici di Cetara

\*\*\*

Lonzina affumicata di cascina con scaglie di Provolone  
del Monaco, Nervetti alla Positanese, Torta Pasqualina  
con Ricotta dei Monti Lattari

\*\*\*

Risottino carnaroli con Asparagi di Badoere i.g.p.  
con Provola affumicata

\*\*\*

Fagottino gratinato al Radicchio e Ricotta con  
gherigli di Noci di Sorrento

\*\*\*

Sorbettino al Limone di Amalfi

\*\*\*

Agnello da latte dei Monti lattari alla mediterranea con  
datterini gialli del Vesuvio e Patate dorate al forno

Oppure

Arrosti di Vitello alla contessina con pomodorini Principe  
Borghese del Vesuvio d.o.p. e Patate dorate al forno

\*\*\*

Pastiera tipica Napoletana

Colomba tradizionale in salsa vaniglia

Coppa di spumante

\*\*\*

Caffè

Limoncello o crema di limone Amalfitana

\*\*\*

Vino bianco o rosso selezione della nostra cantina

Acqua frizzante o naturale

€ 55,00

È necessario prenotare. Inizio Pranzo ore 12:30

# Pasqua Gold

21 Aprile

Cocktail di benvenuto alcolico e analcolico  
con stuzzicherie miste salate

\*\*\*

Lonzina affumicata di cascina con scaglie di Provolone  
del Monaco, Nervetti alla Positanese, Torta Pasqualina  
con Ricotta dei Monti Lattari

\*\*\*

Risottino carnaroli con Asparagi di Badoere i.g.p.  
con Provola affumicata

\*\*\*

Fagottino gratinato al Radicchio e Ricotta con  
gherigli di Noci di Sorrento

\*\*\*

Agnello da latte dei Monti lattari alla mediterranea con  
datterini gialli del Vesuvio e Patate dorate al forno

Oppure

Arrosti di Vitello alla contessina con pomodorini Principe  
Borghese del Vesuvio d.o.p. e Patate dorate al forno

\*\*\*

Pastiera tipica Napoletana

Colomba tradizionale in salsa vaniglia

Coppa di spumante

\*\*\*

Caffè

Limoncello o crema di limone Amalfitana

\*\*\*

Vino bianco o rosso selezione della nostra cantina

Acqua frizzante o naturale

€ 47,00

È necessario prenotare. Inizio Pranzo ore 12:30

# Pasqua Soft

21 Aprile

Cocktail di benvenuto alcolico e analcolico  
con stuzzicherie miste salate

\*\*\*

Lonzina affumicata di cascina con scaglie di Provolone  
del Monaco, Nervetti alla Positanese, Torta Pasqualina  
con Ricotta dei Monti Lattari

\*\*\*

Risottino carnaroli con Asparagi di Badoere i.g.p.  
con Provola affumicata

\*\*\*

Agnello da latte dei Monti lattari alla mediterranea con  
datterini gialli del Vesuvio e Patate dorate al forno

Oppure

Arrosti di Vitello alla contessina con pomodorini Principe  
Borghese del Vesuvio d.o.p. e Patate dorate al forno

\*\*\*

Pastiera tipica Napoletana

Colomba tradizionale in salsa vaniglia

Coppa di spumante

\*\*\*

Caffè

\*\*\*

Vino bianco o rosso selezione della nostra cantina

Acqua frizzante o naturale

€ 37,00

È necessario prenotare. Inizio Pranzo ore 12:30