



Via delle Filerine 2/A – Cernusco sul Naviglio
029249200 – infotiscali@ristoranteduespade.it

Questi Menù sono solo su prenotazione, per gruppi di almeno 8 persone. I prezzi indicati includono il Prosecco d'Aperitivo, acqua e caffè e il nostro Panettone artigianale. Maggiorazione di € 7,00 a persona per vino da noi consigliato. Possibilità di scelta dalla nostra carta vini.

Carne 1

€ 48,00 (€ 55,00 con vino)

Stuzzichini con Prosecco di Valdobbiadene

Selezione di salumi con i nostri sottaceti

Fagottino croccante di formaggio di capra e mostarda fatta in casa di mele cotogne

Risotto al barolo, radicchio Trevisano e scamorza

Tagliata di bue Fassone piemontese con verdure e patate croccanti

Muosse al cioccolato Domori Sur del Lago

Piccola pasticceria e caffè

Degustazione 3

€ 53,00 (60,00 con vino)

Stuzzichini della casa e prosecco di Valdobbiadene

Crema di carote, riso venere storione e dragoncello

Uovo in camicia con funghi porcini, parmigiano e polenta bianca

Cannelloni integrali di stracotto, fonduta al pecorino, pepe e ristretto al barolo

Baccalà mantecato con patate, gocce di peperone e olio nuovo

Quaglia nel suo nido con funghi porcini, soffice di patate e il suo uovo

Soufflè al cioccolato

Piccola pasticceria e caffè

Pesce 2

€ 51,00 (€ 58,00 con vino)

Stuzzichini con Prosecco di Valdobbiadene

Crema di carote, riso venere, storione e dragoncello

Calamaro ripieno di carciofi e gamberi su crema di patate e scalogno

Risotto ai frutti di mare

Treccia di branzino con pomodorini e timo

Meringata di castagne e cachi

Piccola pasticceria e caffè

Natale 4

€ 53,00 (60,00 con vino)

Stuzzichini della casa e prosecco di Valdobbiadene

Guazzetto di piovra con bietoline, olive e pinoli

Fagottino di funghi porcini e taleggio

Risotto al lime e zenzero con tartar di gamberi rossi

Scaloppa di salmone scozzese affumicato, cipolle di Tropea e patate alle erbe

Nocetta di Vitello al pinot nero e millefoglie di patate

Meringata di castagne e cachi

Piccola pasticceria e caffè