



HOTEL - RISTORANTE  
**NUOVO**



Alla cortese attenzione:

Data:

Tel./e-mail:

Numero ospiti:

Note:



Via Statale 1122 – 23852 Garlate (LC) Lago di Como

 [www.hotelnuovo.com](http://www.hotelnuovo.com) |  [info@hotelnuovo.com](mailto:info@hotelnuovo.com) |  0341 680243

# Menu Perla

Welcome cocktail con Prosecco Az. Agr. Podere del Gaio  
Aperitivo analcolico

Conetti di bamboo con verdure fritte in tempura  
Arancini con melanzane e fonduta  
Olivette all'ascolana in pastella leggera e salsa tartare  
Piccole quiche con asparagi



San Daniele con millefoglie ai funghi e Toma Piemontese  
Melone di Cantalupo  
Tortino di melanzana alla parmigiana con pomodoro e stracciatella  
◆◆◆  
Riso al radicchio tardivo, rapa rossa e mascarpone liquido  
◆◆◆  
Raviolo di pasta fresca alle erbe spontanee e ricottina,  
crema allo zafferano e polvere di liquirizia  
◆◆◆  
Sorbetto al lime  
◆◆◆  
Filetto di maialino al forno con riduzione al Sassella e mele caramellate  
Cialda di patate croccante  
◆◆◆  
Torta a Vs scelta  
accompagnata da spumante brut o moscato dolce  
◆◆◆  
Caffè espresso

Selezione di vini della nostra cantina

# Menu Smeraldo

Welcome cocktail con Prosecco Az. Agr. Podere del Gaio  
Aperitivo analcolico

Conetti di bamboo con verdure fritte in tempura  
Arancini con melanzane e fonduta  
Olivette all'ascolana in pastella leggera e salsa tartare  
Piccole quiche alle zucchine



Soufflè di Parmigiano con pere Martin Sec e gherigli di noci  
Bresaoletta di Magatello con olio Evo e pepe di Sichuan



Risotto della Bassa Pavese con puntarelle d'asparagi e raspadura



Paccheri di Gragnano con gamberi Gallipolini, vongole veraci, pesce spada,  
pomodoro ramato e olivette taggiasche



Sorbetto al lime



Morbido di vitello in gremolada, cipolline brasate, pinoli e spinacino



Torta a Vs scelta  
accompagnata da spumante brut o moscato dolce



Caffè espresso

Selezione di vini della nostra cantina

# Menu Zaffiro

Welcome cocktail con Prosecco Az. Agr. Podere del Gaio  
Aperitivo analcolico

Conetti di bamboo con verdure fritte in tempura  
Arancini con melanzane e fonduta  
Olivette all'ascolana in pastella leggera e salsa tartare  
Piccole quiche alle zucchine



Polpo al forno con crema di piselli e sedano croccante



Gamberi al bourbon con passatina di ceci e olio Evo  
Pesce spada affumicato con fiori di capperi



Risottino agli agrumi con pompelmo rosa, scorzette di lime e tagliatella di seppia



Sorbetto al lime



Filetto di Scottona al forno con crema di Montasio dop, chips di mais  
Millefoglie croccante di patate



Torta a Vs scelta  
accompagnata da spumante brut o moscato dolce



Caffè espresso

Selezione di vini della nostra cantina

# Torte

- ❖ Chantilly
- ❖ Chantilly e gocce di cioccolato
- ❖ Crema al cioccolato
- ❖ Mimosa
- ❖ Crostata di frutta fresca
- ❖ Saint Honore
- ❖ Panna e fragole

# Tariffe e condizioni

- ✓ Menù **Perla** euro 45,00 cad. bevande e spumante inclusi.
- ✓ Menù **Smeraldo** euro 50,00 cad. bevande e spumante inclusi.
- ✓ Menù **Zaffiro** euro 68,00 cad. bevande e spumante inclusi.

Il numero degli ospiti partecipanti deve essere confermato entro 5 giorni dalla data dell'evento, questo diventerà il numero minimo garantito e corrisponderà al corrispettivo dovuto. Se il numero dei partecipanti fosse superiore al minimo garantito confermato, il calcolo verrà effettuato sugli ospiti presenti all'evento.