

# PROMEMORIA

Le nostre preparazioni per le feste saranno **disponibili fino al 24 dicembre** previa prenotazione. Per garantire un servizio migliore **si accettano prenotazioni a partire da un minimo di 4 persone, entro e non oltre il 20 dicembre.**

Le pietanze calde o da passare al forno saranno consegnate in eleganti **contenitori da forno o microonde color rame.**

# ANNOTAZIONI

Sig. ....

Via .....

Consegna ..... il .....

Ritira ..... il .....

Telefono .....

Cell. ....

E-mail .....

Acconto .....

Fattura .....

.....

.....

.....

.....

.....



ZOPPI GIUSEPPE snc  
Via priv. Cesare Battisti, 2 - 20122 Milano  
tel- 025512898  
info@zoppigastronomia.com - www.zoppigastronomia.com



IL  
**Menu**

DI NATALE  
2023



## PESCE LINEA SLIM

CODE DI GAMBERO AL TIMO  
FILETTO DI ORATA ALLA LIGURE  
INSALATA DI MARE ALL'OLIO E PREZZEMOLO  
POLPO AL NATURALE  
STORIONE IN BIANCO  
SCALOPPA DI SALMONE AL TIMO  
BIANCO BRANZINO  
FILETTO DI SOGLIOLA ALL'OLIO AROMATIZZATO  
FILETTO DI ROMBO CON PATATE, POMODORINI E DRAGONCELLO

## VERDURE PRONTE

ASPARAGI VERDI  
CUORE DI CARCIOFO ALLA MAGGIORANA  
ZUCCHINE TROMBETTA  
PURE' DI PATATE

## ANTIPASTI DI PESCE

ARAGOSTA AL NATURALE  
1/2 ARAGOSTA IN BELLAVISTA  
CAVIALE NAZIONALE  
CODE DI MAZZANCOLLA AL NATURALE  
FILETTO DI SOGLIOLA ALLA NEVA  
MIGNON DI SALSA TARTARA CON CODE DI GAMBERO, O  
DI SALMONE AFFUMICATO, O DI ARAGOSTA  
ASTICE ALLA CATALANA  
BON BON DI SALMONE AL DRAGONCELLO  
FILETTI DI ALICI MARINATE  
CAPITONE  
CAPESANTE AL GRATIN  
SALMONE CANADESE AFFUMICATO SELVAGGIO  
INSALATA DI POLPO

## ANTIPASTI / PATE'

FEGATO D'OCA IN TERRINA O TORCIONE  
GALANTINA DI VITELLO CON TARTUFO E PISTACCHIO  
PATE' DI VITELLO IN STAMPO  
PATERINI DI VITELLO, O DI PROSCIUTTO COTTO, O DI TONNO,  
O DI SELVAGGINA E PISTACCHIO

## LA PASTA FRESCA

AGNOLI DI CARNE CHIUSI A MANO  
AVESANI AL PROSCIUTTO CRUDO  
TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA  
TORTELLI CON RICOTTA E SPINACI

## SUGHI

VONGOLE VERACI IN BIANCO  
BRANZINO ALLA MEDITERRANEA  
RAGU' DI MANZO DELLA CASA

## PRIMI PIATTI

CRESPELLE CON CARCIOFO ALPINO, CASERA E MAGGIORANA  
CRESPELLE CON SPINACIO SELVATICO E PINOLI  
CRESPELLE ALLA VALDOSTANA  
CRESPELLE CON FUNGHI PORCINI E BASILICO  
GNOCCHI ALLA PARIGINA  
LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE

## LE CARNI DA CUOCERE O GIA' COTTE

FARAONA DISSOSSATA FARCITA CON FUNGHI PORCINI  
FARAONA DISSOSSATA FARCITA CON CARCIOFI  
FARAONA DISSOSSATA FARCITA CON PATE' TARTUFATO E PISTACCHI  
TACCHINELLA NOSTRANA RIPIENA CON MACINATO DI VITELLO,  
SALSICCIA E CASTAGNE  
CAPPONE NOSTRANO RIPIENO CON MACINATO DI VITELLO,  
SALSICCIA E PISTACCHI  
CAPPONE LESSATO  
CARRE' DI VITELLO TARTUFATO  
CARRE' DI VITELLO SEMPLICE (AL FORNO)  
POLPETTONE DI VITELLO CON PISTACCHI, NOCI E PRUGNE

## I DOLCI

PANETTONE ALLA BIRRA  
PANETTONE CLASSICO  
PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO  
PANDORO CLASSICO  
ASPIC DI FRUTTI DI BOSCO IN GELATINA DI MOSCATO