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

Zoppi menu DI

NATALE 2026

Regione Lombardia
ATTIVITÀ STORICHE

PESCE LINEA SLIM

- CODE DI GAMBERO AL TIMO • POLPO AL NATURALE
- INSALATA DI MARE ALL'OLIO E PREZZEMOLO • STORIONE IN BIANCO
- 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 • PURÈ DI PATATE ROSSE
- ROSTI DI PATATE AL PEPE NERO

ANTIPASTI DI PESCE

- ARAGOSTA AL NATURALE
- 1/2 ARAGOSTA IN BELLAVISTA
- CAVIALE NAZIONALE
- CODE DI MAZZANCOLLA AL NATURALE
- CODE DI ARAGOSTELLA al naturale
- FILETTO DI SOGLIOLA ALLA NEVA
- MIGNON DI SALSA TARTARA CON CODE DI GAMBERI, O ARAGOSTA
- MIGNON DI SALSA TARTARA CON SALMONE AFFUMICATO E GRANELLA DI PISTACCHIO
- MIGNON CON ARAGOSTELLA
- FILETTI DI ALICI MARINATE
- CAPITONE
- CAPESANTE AL GRATIN
- SALMONE CANADESE AFFUMICATO SELVAGGIO
- PANETTONE GASTRONOMICO CON PESCI MISTI AFFUMICATI
- BACCALA' MANTECATO DA SPALMARE
- PAELLA DI PESCE (MINIMO 6 PORZIONI)
- GRANCEOLA CON INSALATA DI VERDURINE

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
- PANETTONE GASTRONOMICO CON SALUMI MISTI

LA PASTA FRESCA

- AGNOLOTTO PIEMONTESE • AGNOLI DI CARNE CHIUSI A MANO
- AVESANI AL PROSCIUTTO CRUDO • PASSATELLI
- 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

- FLAN CON FINFERLI E TALEGGIO DOP
- CRESPELLE CON CARCIOFI NAZIONALI E MONTASIO DOP
- CRESPELLE CON FONDUTA DI ALPEGGIO E TARTUFO BIANCO
- CRESPELLE CON PORCINI E BASILICO
- GNOCCHI ALLA PARIGINA
- LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE
- CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI

LE CARNI DA CUOCERE O GIA' COTTE

- FARAONA DISOSSATA FARCITA CON FUNGHI PORCINI
- FARAONA DISOSSATA FARCITA CON CARCIOFI
- FARAONA DISOSSATA 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)
- ARROSTO DI VITELLO A FETTE CON PORCINI TRIFOLATI
- POLPETTONE DI VITELLO CON PISTACCHI, NOCI E PRUGNE
- GUANCIALE DI MANZO AL BRUNELLO (2 PERS.)

I DOLCI

- PANETTONE ALLA BIRRA
- PANETTONE CLASSICO
- PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO
- PANDORO CLASSICO
- ASPIC DI LAMPONI IN GELATINA DI MOSCATO
- CREMA AL MASCARPONE