



# Ristorante Croce di Malta

*Menu' per Pranzi, Cene Aziendali e Associazioni*

***Gli Aperitivi della Casa e gli Stuzzichini dello Chef***

## ***Gli Antipasti***

*il Prosciutto Dolce di Parma  
il Salame dei Colli Brianzoli  
il Carpaccetto di Bresaola alla Rucola e Grana  
il Salame Caldo con le Lenticchie  
le Nostre Conserve  
il Tortino alle Verdure*

## ***I Primi Piatti***

*il Risotto alla Rossini  
gli Anelli di Ricotta e Spinaci Gratinati al Parmigiano*

## ***I Secondi Piatti***

*l'Arista al forno con le Patate al forno  
il Roast-Beef di Manzo Tiepido con Salsa al Dolcetto*

## ***Il Dessert***

*la Creme Brule' al Cocco con il Gelato al Fiordilatte  
il Caffè*

*La Cantina :  
I Vini Bianchi e Rossi d.o.c. Selezionati dallo Chef  
L'Acqua Minerale Naturale e Frizzante*



# Ristorante Croce di Malta

*Menu' per Pranzi, Cene Aziendali e Associazioni*

## ***Gli Aperitivi della Casa e gli Stuzzichini dello Chef***

### ***L'Antipasto Caldo:***

*la Creme Brulè al Parmigiano Reggiano  
con il Fagottino di Mortadella e Lenticchie*

### ***Gli Antipasti di Terra:***

*la Degustazione di Salumi Selezionati con il Melone Bianco e L'Ananas  
( il Prosciutto Dolce di Parma - il Salame dei Colli Brianzoli -  
il Magatello di Manzo Marinato - la Terrina di Tacchinella )*

### ***I Primi Piatti***

*il Risotto Mantecato alla Mantovana*

*i Trucioli di Pasta Fresca al Ragout Bianco e Crema di Tartufo*

### ***I Secondi Piatti***

*la Faraona Farcita con le Patate al Rosmarino*

*la Tagliata di Manzo alla Roberspierre*

### ***Il Dessert***

*Il Tortino di Pere Williams  
con Cuore di Cioccolato e Mantecato al Fiordilatte*

### ***il Caffè***

*La Cantina :*

*I Vini Bianchi e Rossi d.o.c. Selezionati dallo Chef  
L'Acqua Minerale Naturale e Frizzante*



# Ristorante Croce di Malta

*Menu' per Pranzi, Cene Aziendali e Associazioni*

***Gli Aperitivi della Casa e gli Stuzzichini dello Chef***

***L'Antipasto di Mare:***

*il Cestino di Pasta di Pane con l'Insalata di Mare Tiepida  
e la Frittella di Bianchetti e Zucchine*

***Gli Antipasti di Terra:***

*il Prosciutto Dolce di Parma con lo Spiedino di Frutta Agra  
la Terrina di Vitello ai Pistacchi con Misticanza di Verdure  
la Sfogliata Classica agli Spinaci e Prosciutto*

***I Primi Piatti***

*il Risotto Mantecato ai Funghi Porcini e Rosmarino*

*gli Agnolotti del Golfo al Ragù di Mare*

***Il Secondo Piatto***

*il Vitello in Crosta di Sfoglia e Speck alla Norcina con Patate al Forno*

***Il Dessert***

*la Corona d'Ananas con le Arance Caramellate  
alla Crema di Frutta e Gelato al Fiordilatte*

***Il Caffè***

*La Cantina :*

*I Vini Bianchi e Rossi d.o.c. Selezionati dallo Chef  
L'Acqua Minerale Naturale e Frizzante*