



TAKE AWAY

Menu di PASQUA 2023



Tutte le confezioni sono da 2 porzioni

Il prezzo si intende a confezione



TAKE AWAY

Antipasti

Insalata di mare € 14.00

(gamberi, piovra, cozze, calamari e seppie conditi con citronette - gr.350 circa)

Gamberi in salsa rosa € 12.00

(la salsa preparata con maionese artigianale senza conservanti - gr.300 circa)

Tagliatelle di seppia, verdure di primavera, olio ai capperi e olive € 12.00

(Seppie tenerissime affettate sottilmente con carote, fagiolini, rapanelli - gr. 300 circa)

Torta Pasqualina dello Chef € 10.00

(Ricotta di bufala, agretti e ovetto di quaglia - n.2 pezzi monoporzione)

“Tonno di coniglio”, cipolline al balsamico, quartirolo, radicchio grumolo € 12.00

(Straccetti di coniglio cotto in olio dalla consistenza scioglievole - gr. 250 circa)

Uova ripiene in due varianti € 8.00

(farciture: “tonnato all’antica” senza maionese e “capricciosa” con verdure agrodolce - n.8 pezzi)

Primi piatti

Lasagnetta saporita agli asparagi freschi primaverili € 15.00

(lasagne bianche arricchite con petali di pancetta e formaggio di monte - gr. 600 circa)

Lasagnetta alla bolognese € 14.00

(lasagne classiche con ragout di carne, besciamella e formaggio - gr. 600 circa)

Crespella alle ortiche, gamberi e fonduta allo zafferano € 15.00

(realizzata con farina di riso, consistenza molto leggera - 2 pezzi da circa gr.300 cad.)

Crespella al prosciutto cotto € 14.00

(ricetta delicata adatta a grandi e piccini - 4 pezzi da circa gr. 125 cad.)



TAKE AWAY

Secondi piatti

Capretto agli aromi con patate al forno € 22.00

(ricetta classica con cottura al forno - gr.750 circa incluso contorno)

Coppa "come un arrosto", la sua glassa e patate sabbiate € 20.00

(tenerissimo di maiale cotto a bassa temperatura - gr. 750 circa incluso contorno)

Manzo "alla California", la sua salsa ed erbe al salto € 20.00

(brasato in versione estiva che "si taglia con la forchetta" - gr.750 circa incluso contorno)

Patate e broccoli "come una cotoletta", salsa allo yogurt greco € 16.00

(secondo piatto vegetariano oppure antipasto da condividere - 8 pezzi da gr.30 circa cad.)

Calamaro ripieno su crema di cannellini e petali di Parma croccante € 28.00

(ripieno "in bianco" con verdure ed i suoi ciuffi - gr.700 circa incluso contorno)

Filetto di San Pietro con guazzetto di mare e la sua bruschetta € 28.00

(tenero e delicato accompagnato da una grintosa salsa ai frutti di mare - gr.700 circa)

Piatti unici speciali

La nostra paella con pesce, carne e verdure € 35.00

(riso aromatico profumato allo zafferano arricchito da cozze, calamari, code di gamberi, seppie, gamberoni, maiale in due tipologie, pollo, cipolle, piselli, peperoni - gr.1200 circa)

Ribs glassate alla salsa di soia e miele con patate a spicchi € 32.00

(lista intera di costine tenerissime dal sapore intenso agrodolce - gr.1200 circa incluso contorno)

Prenotazione

T: 035958966

E-mail: asporto@longhibanqueting.it

(la prenotazione verrà confermata solo a seguito della nostra mail in cui vi comunicheremo il codice cliente per il ritiro).

Ritiro

- Venerdì 7 aprile dalle ore 13.00 alle ore 17.00
- Sabato 8 aprile dalle ore 9.00 alle ore 17.00

Presso nostra sede di via Bergamo 28, san paolo d'argon (BG)

Si accettano prenotazioni fino al raggiungimento della nostra capacità produttiva.