

Ravioli Speciali

Su prenotazione:

Cappelletti di Natale, Piemontesi al brasato, tortelli ricotta e spinaci.



Sughi Pronti

Ragù alla Bolognese
Ragù di Cinghiale
Sugo all'Astice



Affettati e Formaggi

Oltre agli affettati classici potrete trovare: Prosciutto Crudo Pata Negra taglio al Coltello, Culatello di Parma, Lardo alle Erbe, Salame di Cinghiale, salami nostrani. Li confezioniamo in atmosfera controllata per una migliore freschezza. Il nostro Prosciutto Crudo è esclusivamente Parma S. Ilario. Tra i formaggi spiccano il Gorgonzola al cucchiaino, formaggi di capra e pecorini aromatizzati.

Panettoni & Veneziane



.....E non dimenticate i nostri Panettoni classici, al cioccolato, fragole e cioccolato, le Veneziane con o senza canditi, alle pere e cioccolato, ai fichi mela anurca e noci. Tutti di nostra produzione, fatti con ingredienti genuini della migliore tradizione Natalizia.

Per un miglior servizio,
si prega di utilizzare la lista per la prenotazione allegata,
scrivendo a lato della preferenza la quantità desiderata
e di consegnarla entro il 17 dicembre.
Siamo a completa disposizione per suggerimenti sul menù.

Gastronomia Gilardengo
Via Don Minzoni, 22
21057 Olgiate Olona (Buon Gesù)
Tel. 0331 375790
www.gilardengo.it
E-mail: info@gilardengo.it



g astronomia
ilardengo
....gastronomia di qualità

Natale 2025

Antipasti Classici



Insalata Russa

... classica russa casalinga

Insalata Capricciosa

...un po' più sfiziosa

Patè Classico al Trancio

...nella sua tradizionale gelatina

Patè al Tartufo Nero

...un patè più morbido insaporito con tartufo nero di Alba

Tartine Fantasia

...Salmone...Caviale...Gamberetti...Patè...Prosciutto...

...Granchio

Vol au Vent

...sfoglia ripiena di tartara decorata con gamberi e salmone

Insalata Contadina

...tonno... cipolline...e maionese

Vitello Tonnato

...un classico degli antipasti

Antipasti di Mare



Insalata di Piovra con Patate

...gusto delicato condita solo con olio di oliva e prezzemolo

Insalatina di Mare

...piovra...seppioline...gamberi...calamaretti...sedano..insalatina.. dal gusto delicato

Cocktail di Gamberi

...delicata salsa rosa e teneri gamberetti

Gamberi alla Catalana

...gamberi conditi con pomodorini freschi e sedano

Carpaccio di Spada

...fettine di spada marinate nell'aceto e pepe rosa, dal gusto vivace

Aragosta alla Parigina

...aragosta cotta al vapore guarnita con maionese, tartare e gelatina

Antipasti Caldi



Capesante Gratinata

...con pangrattato prezzemolo e un pizzico d'aglio

Piovra alla Piastra con Crema di Ceci

...da servire tiepida, crema di ceci al rosmarino e pezzetti di piovra

Vol Au Vent

...sfoglia e...a piacere: fonduta e pere , funghi, mousse di gamberi

Lumache alla Bourghignonne

...classica ricetta francese al burro aromatizzato



Secondi di Pesce

Spiedino di Gamberi al Gratin

... gamberi sgusciati con leggera gratinatura

Aragostelle alla Griglia

...aragostella alla griglia guarnita con gamberi

Arrostino di Salmone Farcito

... salmone farcito con gamberi e zucchine

Filetto di Orata alla Mediterranea

...filetti al forno con guazzetto di pomodorini e taggiasche



Contorni

Sformatino di Patate e Toma

...fettine di patate e toma piemontese

Cuore di Carciofo Gratinato

...gratinato con cubetti di pane, pomodorini, pangrattato

Strudelino alle Verdure

...sfoglia farcita con verdure miste

Panettoni Gastronomici

Panettone Gastronomico "Classico"

...strati di Salmone..Patè...Polpa di Granchio...Gamberetti...

Crudo di Parma

Panettone Gastronomico ai Salumi

...farcito con salumi misti e salse delicate

Panettone Gastronomico di Mare

...farcito con gamberi spada salmone granchio e salse



Primi Piatti

Cestini di Crespella allo Speck e Trevisana

...farcite con radicchio trevisano guarnite con speck d.o.p.

Lasagnette ai Carciofi

...con carciofi e morbida besciamella

Tortelli all'Astice

...conditi con glassa ai gamberi

Nidi di Pappardelle al Cinghiale e Porcini

...conditi con ragù di cinghiale e funghi porcini

E ancora..... Lasagne, Cannelloni di Carne,
Ricotta e Spinaci, Crespelle al Prosciutto,

Secondi di Carne

Faraona Ripiena

...faraona al forno disossata con delicato ripieno

Sottofesa di Vitello ai Porcini

...sottofesa di vitello al forno con crema ai funghi porcini

Rotolo di Cappone Farcito

...disossato con un delicato ripieno al radicchio

Arrostino di Coniglio Ripieno

...con ripieno delicato

Spezzatino di Cinghiale al Barolo

... gustosi bocconcini con salsa al Barolo

Stufato d'Asino

... bocconcini teneri nella ricetta classica