

Sughi Pronti

Ragù alla bolognese
Pesto
Ragù di Cinghiale
Sugo all'Astice

Affettati & Formaggi

Oltre agli affettati classici potrete trovare:
Culatello di Parma, Lardo alle Erbe, Salami nostrani.
Il nostro Prosciutto Crudo è esclusivamente Parma S.Ilario.
Tra i formaggi spiccano il Gorgonzola al cucchiaino,
formaggi di capra, pecorini aromatizzati.

Le Colombe

.....E non dimenticate le colombe di nostra produzione,
preparate con ingredienti genuini della migliore tradizione.
Disponibili nella versione classica, pera e cioccolato,
ai frutti di bosco, alla pesca.

PER UN MIGLIOR SERVIZIO,

SI PREGA DI UTILIZZARE LA SCHEDA PER LA PRENOTAZIONE ALLEGATA,
SCRIVENDO A LATO DELLA PREFERENZA LA QUANTITÀ DESIDERATA
E DI CONSEGNARLA ENTRO IL 1 APRILE

Vi informiamo che all'avvicinarsi della scadenza
le prenotazioni effettuate dovranno tenere in considerazione
la disponibilità dei nostri piatti.

Vi preghiamo pertanto di verificare la disponibilità
prima di procedere con la prenotazione.

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



gastronomia
ilardengo
...gastronomia di qualità

Menu'



2023

Antipasti Classici

Insalata Russa

... nella versione Rustica ...oppure Classica

Insalata Capricciosa

...un po' più sfiziosa

Patè al Trancio

...nella sua tradizionale gelatina

Tartine Fantasia

...Salmone...Spada...Gamberetti...Patè...Prosciutto...

...Granchio

Insalata Valtellinese

...bresaola julienne, carciofini e scaglie di grana

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

Insalatina Seppie e Carciofi

...fettine di seppia con carciofi

Rotolini di Spada Affumicato

...sottile tonno farcito con polpa di granchio e capricciosa

Cocktail di Gamberi

...delicata salsa rosa e teneri gamberetti

Gamberi alla Catalana

...gamberi conditi con pomodorini freschi e sedano

Carpaccio di Salmone

...delicate fettine di salmone marinate nell'aceto e condite con olio e prezzemolo

Antipasti Caldi

Cappesante Gratinato

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

Polpo alla Piastra e Crema di Ceci

...da servire tiepida

Lumache alla Bourghignonne

...classica ricetta francese al burro aromatizzato

Secondi di Pesce

Filetto di Orata con Datterini

...con datterini rossi e gialli e olive taggiasche

Spiedini di Mare

... Gamberi, spada, salmone e calamari

Trecce di Cernia e Salmone Fumè

...al forno con granella di pistacchi

Primi Piatti

Crepes Fiori di Zucchini Asiago e Speck

...farcite con , fiori di zucca asiago d.o.p. e speck

Lasagnette di Mare

... con gamberi e calamaretti

Tortelli ai Crostacei

...dal formato tondo con un ripieno di gamberi scampi e astice

Risottino agli Asparagi e Bacon

... formine di riso carnaroli con asparagi

E ancora..... Lasagne, Cannelloni di Carne,

Ricotta e Spinaci, Crespelle al Prosciutto

Secondi di Carne

Costolette di Agnello agli Aromi

...costolette cotte al forno con aromi

Sottofesa al Forno con Gremolata

...fettine di sottofesa di vitello con gremolata di verdure

Filettino di Maiale con Salsa alle Mele e Speck

...filetto con crema di mele e speck

Contorni

Flan agli Asparagi

...soffice sformatino con asparagi

Cuori di Carciofo Gratinato

...gratin con cubettini di pane e pomodorini

Patate al Forno

...aromatizzate al rosmarino