Hotel Ristorante G.L.A.V.J.C 2025

Menù 1

Fiocchi di prosciutto crudo di Parma
Coppa emiliana
Salame nostrano
Insalata russa
Filetti di Pesce persico in salsa verde
Bouquet di mare
* * * *
Risotto con pera e taleggio
Tagliolini caserecci ai funghi porcini
* * * *
Carrè di vitello al forno
in salsa Soave
Patate novelle al rosmarino
* * * *
Torta Chantilly alla frutta
* * * *
€ 65

Menù 2

Posciutto crudo San Daniele
con barchetta di melone
Bresaola con scaglie di grana
Carciofino sott'olio alla romana
Code di gamberi in salsa rosa
Croute con provola e salmone fumè
* * * *
Risotto ai funghi porcini
Tovagliolini caserecci
panna, prosciutto e pesto
* * * *
Tagliata di filetto di scottona
con scaglie di grana
Asparagi alla parmigiana
Patatine fritte
* * * *
Torta con crema chantilly , scaglie di cioccolato bianco e bignè
* * * *
€ 65

Menù 3

Fiocchi di prosciutto crudo
Culatello di praga
Peperone ripieno alla menta
Vol-au-vent ai funghi porcini
Filetto di salmerino alla Bellagina
Cozze gratinate
* * * *
Agnolotti caserecci di carne
burro salvia e asparagi
* * * *
Filetto di bue al pepe verde
Patate al forno
* * * *
Crostata di frutta
con gelato alla vaniglia
* * * *
€ 65

Menù 4

Prosciutto crudo di Parma
Speck tirolese
Salame nostrano
Crocchetta di verdura
Bruschetta salmone e provola
Capasanta gratinata
* * * *
Tagliatelle caserecce
al ragù di cinghiale
Delizia del bosco
* * * *
Medaglioni di vitello
gremolati al limone
Patate stech-hause
* * * *
Coppa di sottobosco con gelato
* * * *
€ 65

Menù 5

Antipasto di lago

Pesce del Lario in carpione
Patè di lavarello con crostini
Crocchetta del pescatore
Missoltino con lente di polenta
* * * *
Agnolotti al Lucio perca
con gremolata di bottarga
* * * *
Filetti di pesce persico burro e salvia
con risotto alla Lariana
* * * *
Sorbetto mela verde e Calvados
* * * *

€ 56

Menù 6

Antipasto di terra

Speck d'anatra
su letto di misticanza
Bresaola della Valtellina
con scaglie di grana reggiano
Prosciutto di Parma
Cipolline in agro dolce
Crocchetta di verdure
* * * *
Risotto al Sassella e
radicchio trevigiano
Agnolotti caserecci di carne
in salsa di noci
* * * *
Filetto di bue alla wellington
Patate al forno
* * * *
Torta chantilly glassata al
mascarpone
* * * *

€ 65

Menù 7

Antipasto di mare

Polpo su letto di purea di ceci
e basilico
Tartare di tonno con insalata e
agrumi
Code di gamberi argentini
con salsa aurora
Crocchetta di capasanta e
polpa di granchio
* * * *
Spaghetti di Gragnano
al pomodoro allo scoglio
* * * *
Millesfoglie
* * * *

€ 57

Menù 8

Tagliata di salumi nostrani
Giardiniera di verdure campagnole
* * * *
Polenta uncia
* * * *
Stinco di maiale al forno
Patate novelle al rosmarino
* * * *
Crostata con crema
amaretti di Saronno
glassata al cioccolato
* * * *

€ 50

Menù 9

Impepata di cozze e vongole
al pomodoro
* * * *
Grigliata mista di mare
(salmone- orata-gamberoni)
Frittura di calamari patagonia
Patatine fritte
Insalata mista
* * * *
Sorbetto limone e wodka
* * * *

€ 58

Acqua, vino, caffè compresi

HOTEL RISTORANTE
G.L.A.V.J.C.
Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020
Veranda a lago – Saloni per ricevimenti
AMPIO PARCHEGGIO
Tel. 031 419300 – Fax 031 419112
info@hotelglavjc.it - www.hotelglavjc.it

ALTRE IDEE PER PERSONALIZZARE IL VOSTRO MENU'

ANTIPASTI DELLA CASA

Prosciutto crudo, salame & coppa
Prosciutto crudo con melone
Prosciutto crudo con ananas
Delizia di Praga al Madera
Misticanza e speck d'anatra
Bresaola con scaglie di grana
Fagottino di bresaola e ricotta
Fagottino di bresaola e caprino
Formaggio della Val d'Intelvi
Mozzarella di Bufala Campana
Fagottino di cotto con insalata russa
Crostone di lardo di Colonnata
Insalata russa
Insalata alla Waldorf

Insalata alla Maranese
Nervetti in insalata
Crocchetta vegetariana
Crocchetta del Lario
Crocchetta i granchio e capasanta
Spumoncino di pesce del Lario su crostino
Bruschetta con provola & salmone fumè
Gamberi argentini con salsa aurora
Insalata di frutti di mare
Tartare di tonno
Polipo con Humus
Missoltino con polenta

Filetto del Lario in carpione
Persico in salsa verde
Cozze gratinate
Melanzana alla griglia
Zucchine grigliate
Peperone all'acciuga
Cipolline alla greca
Carciofini sott'olio
Vol-au-vent con fondue di formaggi
Vol-au-vent con funghi porcini
Involtino di melanzana caldo
Sfogliatina di verdure e ricotta

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio & Sassella
Risotto allo Champagne
Risotto ai petali di rose
Risotto ai funghi porcini
Risotto con pere & taleggio
Risotto alle punte d'asparagi
Risotto con gamberi & zucchine
Risotto ai frutti di mare
Risotto con filetti di pesce persico
Agnolotti di carne in salsa tartufata
Agnolotti di carne al pomodoro
Agnolotti di carne al burro & salvia e punte di asparagi

Agnolotti ai carciofi con fondù di pecorino e guanciale croccante
Agnolotti di Lucio perca con bottarga
Bacetti dello chef
Tagliolini al ragù
Tagliolini ai funghi porcini
Tagliolini al ragù di selvaggina
Tovagliolini panna, prosciutto & pesto
Pennette pesto & zucchine
Crespelle al prosciutto & formaggio
Crespelle ai funghi porcini

Sfornata ai cuori di carciofo
Pizzoccheri alla Valtellinese
Cannelloni alla pizzarda
Gnocchetti di patate & spinaci panna & prosciutto
Gnocchetti di patate alla fondue di formaggi
Gnocchi di zucca al burro & salvia
Orecchiette broccoli e vongole varaci
Linguine pomodoro e scampi
Spaghetti ai frutti di mare

PESCE O PIATTI DI MEZZO

Filetti di persico dorati
Filetti di persico alle mandorle
Lavarello spinato alle erbe aromatiche
Filetto di orata alla mediterranea

Pesce spada al pepe rosa
Gamberoni in salmoriglio
Scaloppa di salmone all'erba cipollina
Filetto di Branzino alla provenzale

Branzino alla ligure
Frittura di calamari e code di gamberi
Misto mare alla griglia

SECONDI PIATTI DI CARNE

Carrè di vitello al forno
Carrè di vitello al forno con funghi porcini
Noce di vitello al forno
Stinco di vitello al forno
Spinacino di vitello farcito
Fagottino di vitello alla crema tartufata
Piccata di vitello ai funghi porcini
Medaglioni di vitello gremolati

al limone
Posteriore d'agnello al forno
Scottadito d'agnello alla griglia
Maialino di latte al forno
Stinchetti di maiale al forno
Arrosto di coppa al forno
Filetto di bue al pepe verde
Filetto di bue al sale
Filetto di bue alla Wellington
Filetto di bue con funghi porcini

Roast beef alle erbe fini
Quaglie alla moda antica
Anatra all'arancia
Coniglio alla moda antica
Tagliata di scottona alla brace con pomodorini & rucola
Cassoeula con polenta
Bocconcini di capriolo in salmì
Stracotto di manzo al barolo
Lumache alle noci

HOTEL RISTORANTE
G.L.A.V.J.C.
Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020
Veranda a lago – Saloni per ricevimenti
AMPIO PARCHEGGIO
Tel. 031 419300 – Fax 031 419112
info@hotelglavjc.it - www.hotelglavjc.it

.

CONTORNI

Patate novelle al rosmarino
Patatine fritte
Patate al vapore
Patate al sale
Crocchette di patate
Insalata mista
Legumi al burro
Zucchine trifolate
Piselli al burro
Finocchi gratinati
Pomodorino grigliato
Carote Vichy
Spinaci al burro
Fagiolini al burro
Broccoletti gratinati
Carciofi alla romana
Asparagi alla parmigiana

SORBETTI

Limone & Vodka
Mela verde & Calvados
Crema & Braulio
Limoncello & spumante
Ananas Costa Rica
Pesca & Vodka

DESSERT

Coppa arcobaleno con gelato
Coppa di fragole con gelato
Coppa di gelato
Coppa di pere alla Bella Elena
Coppa Romanoff
(Gelato, fragole & spremuta d'arancia)
Panna cotta con sottobosco
Coppa di frutti del sottobosco
Coppa di ananas al Grand Marnier
Coppa invernale ai marrons glaces
Coppa principessa Beatrice (Gelato, ananas, kiwi, banane, fragole & panna)

TORTE

Torta Chantilly & frutta
Torta Chantilly & fragole glassata al mascarpone
Torta Saint Honorè
Torta con crema di pistacchi
Torta alla crema con scaglie
di cioccolato bianco
Torta alla crema glassata al cioccolato
Torta millesfoglie
Profitterol con crema di nocciole
Tiramisù Grazia
Torta alla frutta
Crostata di frutta
Bavarese alle fragole
Crostata agli amaretti glassata al cioccolato

APERITIVI CON STUZZICHINI CALDI & FREDDI

Acqua di lago
Sangria
Sangria Champenoise
Negroni
Aperitivo alla pesca
Aperol spriz
Hugo spriz
Analcolici
Succhi di frutta
Fantasia alla frutta

VINI

BIANCI

Veriser (sfuso)
Chardonnay
Pinot grigio
Lugana
Falanghina
Chiavennasca
Prosecco

ROSSI

Bardolino
Dolcetto
Chianti
Barbera

SPUMANTI

SECCHI

Prosecco Valdobbiadene
Proscco Dirupo (andreola)

DOLCI

Moscato Naturale