

Menù 1

*Fiocchi di prosciutto crudo di Parma  
Coppa emiliana  
Salame nostrano  
Zucchine grigliate  
Insalata russa  
Crostinino di tonno  
Filetti di Pesce persico in salsa verde  
Insalata 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*

\* \* \* \*

euro 50,00

Menù 2

*Culatello di prosciutto San Daniele  
con barchetta di melone  
Petali di bresaola con scaglie di grana  
Carciofino sott'olio alla romana  
Sfogliatina di verdure  
Code di gamberi in salsa rosa  
Canapè di salmone fumè*

\* \* \* \*

*Risotto ai funghi porcini  
Tovagliolini panna, prosciutto e pesto*

\* \* \* \*

*Lavarello spinato alle erbe del lario  
Insalata mista*

\* \* \* \*

*sorbetto mela verde & calvados*

\* \* \* \*

*Tagliata di scottona alla brace  
con scaglie di grana  
Asparagi alla parmigiana  
Patatine fritte*

\* \* \* \*

*Torta con crema chantilly , scaglie di  
cioccolato bianco e bignè*

\* \* \* \*

euro 60,00

Menù 3

*Fiocchi di prosciutto crudo e cotto  
Sfilzetta di salame  
Fagottino di bresaola con ricotta  
Peperone ripieno alla menta  
Vol-au-vent ai funghi porcini  
Filetto di salmerino alla Bellagina  
Patè del Lario con crostini*

\* \* \* \*

*Risottino bianco  
con filetti di pesce persico burro e salvia*

\* \* \* \*

*Medaglioni di vitello gremolati al limone  
Controfiletto alle erbe fini  
patate stech-hause  
Zucchine trifolate*

\* \* \* \*

*Crostata di frutta  
con gelato alla vaniglia*

\* \* \* \*

euro 50,00

Menù 4

*Cascata di prosciutto di Parma  
Speck tirolese  
Salame d'asino  
Cipolline in agrodolce  
Insalata di sedano e noci  
Involtino di melanzana alla pizzaiola  
Missoltino del Lario con polenta*

\* \* \* \*

*Tagliatelle caserecceal ragù di capriolo  
Gnocchetti di patate e spinaci  
panna e prosciutto*

\* \* \* \*

*Stinco di vitello al forno  
Patate al forno*

*Carote vichy*

\* \* \* \*

*Torta mimosa con crema chantilly*

\* \* \* \*

euro 50,00

\* \* \* \*

**Caffe-Acqua-Vino-Spumante-Compresi**

*Menù 5*

**Antipasto di lago**

Missoltino con lente di polenta- Filetto di  
pesce persico con salsa verde  
Patè di lavarello con crostini Pesce del  
Lario in carpione -  
*Crocchetta del pescatore*  
\* \* \* \*

*Risotto agli asparagi*  
*Agnolotti al Lucio perca*  
*con bottarga*  
\* \* \* \*

*Sorbetto di limone e Wodka*  
\* \* \* \*

*Filetto di bue al pepe verde*  
*Patate al forno*

\* \* \* \*

*Profitterol alle nocciole*  
\* \* \* \*

euro 54.00

*Menù 7*

**Antipasto di terra**

Misticanza e speck d'anatra - Bresaola della  
Valtellina con scaglie di grana reggiano  
Prosciutto di Parma - Cipolline borettane  
*Insalata russa - Vol-au-vent ai funghi*  
*porcini*

\* \* \* \*

*Risottino al radicchio trevisano*  
*e Sassella della valtellina*  
*Agnolotti caserecci di carne*  
*in salsa di noci*  
\* \* \* \*

*Maialino di latte al forno*  
*Piccata di vitello ai funghi porcini*  
*Patate novelle al rosmarino*  
\* \* \* \*

*Torta chantilly glassata al mascarpone*  
\* \* \* \*

euro 50,00

*Menù 6*

**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 Gregnano allo scoglio*

\* \* \* \*

*Salmone all'erba cipollina*  
*Filetto d'orata alla provenzale*  
*Frittura di calamari*

*Patatine fritte*  
*Insalata mista*  
\* \* \* \*

*Torta al limone*

\* \* \* \*

euro 53,00

*Menù 8*

*Prosciutto crudo di Parma*  
*Culatello di Praga con ananas*  
*Insalata alla maranese*  
*Vol-au-vent al formaggio*  
*Insalata di piovra tiepida*  
*Cozze gratinate*  
\* \* \* \*

*Risottino allo champagne*  
*Agnolotti caserecci mare e monti*  
\* \* \* \*

*Gamberoni imperiali*  
*Insalata primavera*  
\* \* \* \*

*Filetto di bue al pepe verde*  
*Patate al cartoccio*  
\* \* \* \*

*Coppa di sottobosco con gelato*  
\* \* \* \*

euro 58.00

**Caffè-Acqua-Vino-Spumante-Compresi**

Hotel Ristorante G.L.A.V.J.C.  
Via Cesare Poggi, 25/a 22020 Torno (Co) 031419300  
[www.hotelglavjc.it](http://www.hotelglavjc.it) - [info@hotelglavjc.it](mailto:info@hotelglavjc.it)

# ALTRE IDEE PER PERSONALIZZARE IL VOSTRO MENU'

## ANTIPASTI DELLA CASA

Prosciutto crudo, salame & coppa  
Prosciutto crudo & cotto affumicato  
Prosciutto crudo & speck  
Prosciutto crudo con melone  
Prosciutto crudo con ananas  
Prosciutto crudo con kiwi  
Delizia di Praga al Madera  
Bresaola con scaglie di grana  
Fagottino di bresaola  
Fagottino di bresaola & caprino  
Formaggio nostrano della val d'Intelvi  
Mozzarella di Bufala o Burrata Campana  
Fagottino di cotto con insalata russa  
Crostone di lardo di Colonnata  
Polenta uncia

Insalata russa  
Insalatina capricciosa  
Insalata alla Waldorf  
Insalata alla Maranese  
Nervetti in insalata  
Patè di fegato di coniglio e tonno su crostino  
Spumoncino di pesce del Lario su crostino  
Canapè di salmone  
Bruschetta con tonno fumè  
Bruschetta con provola & salmone fumè  
Conchiglia di gamberetti in salsa rosa  
Insalata di frutti di mare  
Missoltino con polenta  
Capasanta gratinata  
Filetto del Lario in carpione

Persico in salsa verde  
Cozze gratinate  
Carpaccio di trota e lavarello affumicato  
Melanzana alla griglia  
Peperone all'acciuga  
Cipolline alla greca  
Carciofini sott'olio  
Funghi misti sott'olio  
Vol-au-vent con fondue di formaggi  
Vol-au-vent con funghi porcini  
Involtino di melanzana caldo  
Stogliatina di verdure tiepida  
Zucchina ripiena alla Davide

## PRIMI PIATTI

Risotto alla provola  
Risotto al radicchio & Sassella  
Risotto allo Champagne  
Risotto al taleggio & fragole  
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  
Risottino con filetti di pesce persico  
Risotto ai carciofi  
Paella  
Agnolotti di carne in salsa tartufata

Agnolotti di carne al pomodoro concassè  
Agnolotti di carne al burro & salvia  
Agnolotti di ricotta & spinaci al burro & salvia  
Agnolotti ai funghi trifolati  
Bacetti dello chef  
Conchiglioni gratinati ai funghi trifolati  
Tagliolini pomodoro & basilico  
Tagliolini ai funghi porcini  
Tagliolini al ragù di selvaggina  
Tagliatelle verdi al basilico  
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 al curry & gamberetti  
Taglierini con polpa di granchio  
& code di gambero  
Linguine alle vongole  
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 trota salmonata alle mandorle  
Orata alla mediterranea  
Pesce spada al pepe rosa

Gamberoni in salmoriglio  
Scaloppa di salmone con pomodorini & rucola  
Scaloppa di salmone all'erba cipollina  
Branzino alla provenzale  
Branzino alla ligure

Merluzzo in umico  
Frittura di calamari & code di gamberi  
Misto mare alla griglia  
Filetto di cernia, code di gamberi &  
Misto mare

## SECONDI PIATTI DI CARNE

Carrè di vitello al forno in salsa soave  
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 in salsa gremolada  
Saltimbocca alla romana  
Posteriore d'agnello al forno

Scottadito d'agnello alla griglia  
Maialino di latte arrosto  
Stinchi 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  
Chateaubriand con salsa bernese  
Roast beef alle erbe fini  
Quaglie alla moda antica

Anatra all'arancia  
Faraona al barolo  
Coniglio con funghi porcini  
Tagliata di Scottona alla brace  
con pomodorini & rucola  
Cassoeula con polenta  
Bocconcini di capriolo in salmi  
Stracotto di manzo al barolo  
Lumache alle noci  
Ossobuco di vitello alla milanese

## 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 glacés  
Coppa principessa Beatrice (Gelato, ananas, kiwi, banane, fragole & panna)

## TORTE

Torta Chantilly & frutta  
Torta Chantilly & fragole glassata al mascarpone  
Torta Saint Honoré  
Torta con crema di pistacchi

Torta alla crema con scaglie di cioccolato bianco  
Torta alla crema glassata al cioccolato  
Torta diplomatica  
Profiterol 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

Fantasia alla frutta  
Acqua di lago  
Sangria  
Hugo

Negroni  
Aperol Tass  
Aperol Spriz  
Prosecco

Analcolici (crofino - san bitter)  
Succhi di frutta  
Cocktail analcolico con frutta di stagione  
Spriz analcolico

## VINI

### BIANCHI

Müller Thurgau (Trentino) mosso  
Pinot grigio (Lombardia) fermo  
Soave Lambertini (Lombardia) fermo  
Bianco di Custoza (Trentino) fermo  
Le Grillaie vernaccia (Toscana) secco-aromatico

### ROSSO

Gutturnio (oltre Pò pavese) mosso  
Merlot (Friuli) fermo  
Dolcetto (Piemonte) fermo  
Chianti (Toscana) fermo  
Barbera (Piemonte) fermo

## SPUMANTI

### PROSECCO

Prosecco Valdobbiadene demi secco  
Prosecco D'urupò (andreola) demi-secco  
Funer prosecco Brut secco  
Cartizze Extra dry  
Rosè (andreoli) anche tutto pasto

### DOLCI

Moscato Naturale dolce aromatico  
Moscato d'Asti leggermente mosso