

ARABELLA

Cucina comasca contemporanea

MENU'



Natale 2025

IL MENU DELLO CHEF

70 EURO A PERSONA + IVA

·Crostini di polenta con pate' di verdure, gorgonzola e
noci,
luganega e timo
oppure
5 finger a buffet

·Risotto monzese al vino rosso con Luganega
oppure
·Lasagna bianca con verdure invernali, casera e besciamella

Goulash di manzo alla paprika con polenta taragna
oppure
Filetto di maiale, insalata agrodolce di cavolo cappuccio

·Tiramisu' di Natale con panettone, crema di mascarpone
e cioccolata calda.

IL MENÙ INCLUDE COPERTO, ACQUA, CAFFÈ.

INOLTRE, È INCLUSO UN CALICE DI BENVENUTO E UNA BOTTIGLIA DI VINO
OGNI CINQUE PERSONE DA SCEGLIERE TRA BIANCO/ROSSO/PROSECCO
DELLA NOSTRA SELEZIONE.

LE BOTTIGLIE CONSUMATE AL DI FUORI DEI QUANTITATIVI CALCOLATI
SARANNO CONTEGGIATE A PARTE AL PREZZO CONVENZIONATO DI € 30
L'UNA.

I VINI SCELTI DALLA CARTA SARANNO ADDEBITATI AL PREZZO INDICATO IN
CARTA.

LA PRIVATIZZAZIONE DI UNA SALA È INCLUSA DA 30 PERSONE IN SU OPPURE
A PAGAMENTO PER GRUPPI PIU PICCOLI.

L'ORARIO LIMITE PER L'EVENUTO È LE 23.00. PER LE ORE SUPPLEMENTARI
SARA' ADDEBITATO UN SUPPLEMENTO DI 150 EURO L'ORA.

PROPOSTE

DALLA CARTA

PER GRUPPI DI MASSIMO 30 PERSONE

1.ANTIPASTO + PRIMO: € 58+IVA

2.ANTIPASTO + PRIMO + DESSERT: € 66 +IVA

3.ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO: €78 +IVA

4.ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DOLCE: €82+IVA
MENU BAMBINI €35+IVA

Vi richiediamo di scegliere un menu' unico per tutto il gruppo,
fatto salvo per intolleranze ed allergie che vi preghiamo di
comunicarci preventivamente

IL MENÙ INCLUDE COPERTO, ACQUA, CAFFÈ.
INOLTRE, È INCLUSO UN CALICE DI BENVENUTO E UNA BOTTIGLIA DI
VINO OGNI CINQUE PERSONE DA SCEGLIERE TRA
BIANCO/ROSSO/PROSECCO DELLA NOSTRA SELEZIONE.
LE BOTTIGLIE CONSUMATE AL DI FUORI DEI QUANTITATIVI CALCOLATI
SARANNO CONTEGGIATE A PARTE AL PREZZO CONVENZIONATO DI €
30 L'UNA.

I VINI SCELTI DALLA CARTA SARANNO ADDEBITATI AL PREZZO
INDICATO IN CARTA.

LA PRIVATIZZAZIONE DI UNA SALA È INCLUSA DA 30 PERSONE IN SU
OPPURE A PAGAMENTO PER GRUPPI PIU PICCOLI.

L'ORARIO LIMITE PER L'EVENTO È LE 23.00. PER LE ORE
SUPPLEMENTARI SARA' ADDEBITATO UN SUPPLEMENTO DI 150 EURO
L'ORA.

ANTIPASTI

·TARTARE DI MANZO CON FONDUTA DI
PARMIGIANO E GRANELLA DI PISTACCHIO

·CROSTINI DI POLENTA CON PATE' DI VERDURE,
GORGONZOLA E NOCI,
LUGANEGA E TIMO

·TROTA MANTECATA AL TIMO CON CIALDE DI
PANE INTEGRALE

·PERA KAISER, GORGONZOLA, MIELE E NOCI

PRIMI

· RISOTTO MONZESE AL VINO ROSSO CON
LUGANEGA

· LASAGNA BIANCA CON VERDURE INVERNALI,
CASERA DELLA VALTELLINA E BESCIAMELLA

· GNOCCHI DI PATATE CON FONDUTA DI PARMIGIANO
E MELOGRANO

· RAVIOLI DI PESCE PERSICO CON BEURRE BLANC E
MANDORLE TOSTATE

SECONDI

·GOULASH DI MANZO CON POLENTA
TARAGNA

·FILETTO DI MAIALE ALLE PRUGNE,
INSALATA AGRODOLCE DI CAVOLO
CAPPUCCIO.

·PETTO D'ANATRA , MILLEFOGLIE DI
PATATE, SALSA DI MIRTILLO AL VINO
ROSSO

·FRITTELLA DI FARINA DI CECI CON
VERDURE DI STAGIONE

·FILETTO DI LUCCIO AL FORNO, PANUR
AROMATIZZATA ALLE ERBE E SALSA
REMOULADE

DOLCE

· TIRAMISU' DI NATALE, PANETTONE, CREMA
DI MASCARPONE E CIOCCOLATA CALDA

MENU BAMBINI

· PASTA IN BIANCO/POMODORO/RAGÙ +
COTOLETTA DI POLLO

