



Il Natale si avvicina, festeggia alla Sprelunga

SCOPRI LA NOSTRA PROPOSTA

Sei un'azienda oppure un privato e desideri organizzare una
cena oppure un pranzo pre-natalizio?
Scegli un Menu firmato Ristorante La Sprelunga.



Scegli il tuo Menu

Le feste di Natale si avvicinano ed è questo il momento migliore per organizzare una cena in compagnia di amici, colleghi, il tutto contraddistinto dal servizio e dalla qualità del Ristorante La Sprelunga.

01

DEFINISCI UN BUDGET

Verifica quale è il budget a disposizione

02

SCEGLI IL TUO MENU

Guarda tra le quattro proposte di menu

03

PRENOTA SUBITO

Affrettati e assicurati che ci sia disponibilità





“

*Buon Natale dal
Ristorante
La Sprelunga*

”



Proposta 1

Carpacci di pesce con frutta esotica
Vellutata di ceci con gamberi e olio extra-
vergine Geraci

Riso Carnaroli Riserva San Massimo con carciofi
e calamari

Filetti di baccalà, patate e cipolle al forno con
polenta di Storo

Sorbetto alla mela verde
Semifreddo al torrone di nocciola
Panettone di pasticceria

€ 65,00 *per persona*

Proposta 2

Crema di burrata con quenelle di tonno rosso
Legumi di Zollino con gamberi lardellati
Vellutata di zucca mantovana con cappelletti
in crosta di nocciole e tagliolini nero fritto

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con
gamberi rossi e lime
Orecchiette con vongole e broccoletti verdi

Treccia di branzino in crosta di pan carrè e
capperi con tortino di patate

Sorbetto al limone
Le diverse consistenze della castagna
Panettone di pasticceria

€ 70,00 *per persona*



“

*I nostri piatti sono
realizzati con
materie prime
d'eccellenza*

”



Proposta 3

I salumi di Marco D'Oggiono Alta Brianza
Cestino di sfoglia con patate e formaggio in
crosta di carciofi croccanti
Puntarelle con mozzarella di bufala

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo alla
monzese con salsiccia
Ravioli del plin ai tre arrosti

Spinacino di vitello con patate e castagne

Sorbetto al limone
Strudel di mele con gelato alla cannella
Panettone di pasticceria

€ 63,00 *per persona*

Proposta 4

Puntarelle con pane croccante e acciughe del
Mar Cantabrico
Gamberi agli agrumi con carciofi croccanti
Totanetti in guazzetto con polenta di Storo

Riso Carnaroli Riserva San Massimo con
melograno e ricciola
Ravioli con ripieno di crostacei

Rombo chiodato con lenticchie croccanti di
Zollino

Sorbetto ai frutti della passione
Tortino mele e yogurt
Panettone di pasticceria

€ 75,00 *per persona*



I Vini Consigliati dal nostro Sommelier

Dalla nostra cantina:

Aperitivo

Prosecco di Valdobbiadene - Ruggeri

Ofithe Pecorino 2016 - Moncaro

Giunco Vermentino 2016 - Mesa

Ribolla Gialla Collio 2016 - Vidussi

Moscato d'Asti - Saracco 2016

Per info e prenotazioni:

<mailto:info@lasprelunga.it>

Tel. 0362.503150

lasprelunga.it



A top-down view of a bowl filled with a rich, orange-red soup or stew. The dish contains chunks of meat, vegetables, and a garnish of fresh green basil leaves. The bowl is surrounded by several dried, brown autumn leaves and small, light-colored nuts, possibly almonds, scattered on a dark, textured surface. The entire image has a warm, orange-red color overlay.

“

E' una storia d'amore la
cucina. Bisogna
innamorarsi dei
prodotti e poi delle
persone che li
cucinano.

ALAIN DUCASSE

”