



Il Natale si avvicina festeggia alla Sprelunga

MENU PRE-NATALIZI PER EVENTI AZIENDALI E PRIVATI
FIRMATI CHEF STEFANO RADICI



CENE O PRANZI AZIENDALI

Festeggia insieme ai
colleghi

CENE O PRANZI PRIVATI

Festeggia in famiglia
oppure con gli amici

REGALA UNA CENA

Regala una cena
gourmet

Scegli il tuo Menu

Le feste di Natale si avvicinano ed è questo il momento migliore per organizzare una cena in compagnia di amici e colleghi nella magica atmosfera 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





PROPOSTA 1

Benvenuto di Stefano

Spiedo di piovra con cipolle caramellate su
crema di ceci

Gamberi croccanti in pasta kataifi con brunoise
di verdure

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con delizie
di mare zucca e castagne

Gallinella croccante

Sorbetto ai frutti della passione

Tiramisù al torrone e miele

Panettone

€ 68,00 per persona

PROPOSTA 2

Salmoncino marinato all'aceto di mele

Frittelle di gamberi con zucchine

Polpo saltato in padella con soia e olio extra su
passatina di ceci

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con
gamberi rossi e lime

Calamarata con calamari

Treccia di branzino in crosta di erbe aromatiche
con purea di patate viola

Sorbetto al limone

Semifreddo al torrone

Panettone

€ 75,00 per persona

PROPOSTA 3

I Salumi di Marco D'Oggiono
Vellutata di patate con caprino alle erbe
leggermente gratinato
Cestino di sfoglia con formaggio

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo allo
zafferano e polvere di liquirizia
Ravioli al ripieno di borragine con burro
d'alpeggio

Filetto di maialino arrosto con patate

Sorbetto al limone
Tortino di cioccolato e pere
Panettone

€ 65,00 per persona

PROPOSTA 4

Piccola degustazione di crudo

Cappesante su vellutata di patate allo zafferano
Purea di cannellini con baccalà cotto a bassa
temperatura

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con astice
e peperoncino
Maccheroni con tonno rosso alla Mediterranea

Rombo con legumi di Zollino

Sorbetto alla mela
Le diverse consistenze della castagna
Panettone

€ 78,00 per persona



VINI CONSIGLIATI DAL NOSTRO SOMMELIER

I vini e le bevande in abbinamento a tutti i
Menu proposti:

Aperitivo Prosecco di Valdobbiadene
Ofithe Pecorino 2018
Acqua Minerale
Caffè

Info e Prenotazioni

Ristorante La Sprelunga
Via Sprelunga, 55 Seveso (MB)
Tel. 0362 503150
www.lasprelunga.it
info@lasprelunga.it



A top-down view of a white bowl filled with a rich, orange-red sauce, likely a curry or stew. The dish is garnished with fresh green basil leaves and sliced almonds. The bowl is centered on a dark brown background, which is also decorated with scattered dried leaves and almonds. A large white quote is overlaid on the image.

“

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

ALAIN DUCASSE

”