

Menù Festivi

CENA DELLA VIGILIA

Prosechino di Benvenuto
Bruschetta del Pescatore
Gamberone al Porto
Insalata di Carciofi al Vapore con Gamberi Argentina
Sartù di Pasta con Sarde
Trancio di Ombrina alla Mediterranea (sugo rosso)

OPPURE

Baccalà Gratinato con Pomodorini e Pane Aromatizzato
Contorno per Entrambi Patate Cacio e Pepe
Sorbetto
Babbà Mignon con Vellutata di Caco

€ 38,50 a Persona

CENONE SAN SILVESTRO

Tris di Flan (spinaci, carciofi, zucca)

Cappasanta Gratinata

Insalata di Polpo, Pomodorini, Capperi e Sedano

Carpaccio di Lonzino cotto a bassa temperatura con Salsa Mandarino e Mandorle

Lasagne Calamari Patagonia Pomodorino Giallo

OPPURE

Crespelle di Farina di Castagne con Noci e Briè

OPPURE

Trancio di Salmone con Peperoni all' Agro, Olive su letto di Topinambur

OPPURE

Medaglioni di Cappone Aromatizzato alle Erbe Provenzali con Salsa Bruna

Contorno per Entrambi Patate Cacio e Pepe

Sorbetto

Panna Cotta con Panettone e Salsa al Rhum

Benvenuto 2025

Lenticchie di Castelluccio e Boccia di Cremona

€ 42,00 a Persona (minimo ordine 2 persone)

PRANZO DEL PRIMO DELL' ANNO

Tris di Carpacci: Tonno, Salmone, Spada
Flan di Patate con Cuore di Fontina Valdostana
Scrigno di Sfoglia con Carni Bianche e Carciofi
Lasagne con Radicchio Gorgonzola e Noci

OPPURE

Crespella con Baccalà Mantecato
Arrosto di Vitello d'Arancia

OPPURE

Salmone alle Erbe Fini
Contorno per Entrambi Patate Cacio e Pepe
Sorbetto

Tortino di Frolla Ripieno di Riso al Limone Amalfi Crema alla Vaniglia

€ 45,00 a Persona (minimo ordine 2 persone)



Potrete prenotare il Menù di Natale
ENTRO e NON OLTRE
Giovedì 16/12/2024

Sig.:

Tel.:

Ritiro:

N.B. I prezzi specificati nel presente
Menù sono indicativi e possono
variare in base alle disponibilità.



Dal Zovo Flli

GASTRONOMIA - MACELLERIA

di Dal Zovo Samuele Luigi & C.
Via Fagnani, 30 - 21040 Gerenzano (VA)

Tel. 02 968 8071

Cell. 333 563 1809

infodalzovo@gastronomiadalzovo.com

www.gastronomiadalzovo.com



Dal Zovo Flli

GASTRONOMIA - MACELLERIA

www.gastronomiadalzovo.com

Ti Augura

Buon Natale
e Felice
2025

Le TUE Feste
in NOSTRA
COMPAGNIA
PRENOTA IL MENU

Orari:

07.15 - 12.45

16.00 - 19.45

Tel. 02 968 8071



Affettati Misti

- | | |
|------------------------|----------------|
| 1 Culatello di Zibello | € 75,90 al Kg. |
| 2 Salame d'Oca | € 28,80 al Kg. |
| 3 Galantina Tartufata | € 49,50 al Kg. |

La Gastronomia Tradizionale

- | | |
|---------------------------------------|----------------|
| 4 Insalata di Mare | € 8,90 a porz. |
| 5 Sedani di Verona e Gherigli di noci | € 2,20 a porz. |
| 6 Insalata Russa con Tonno | € 2,50 a porz. |
| 7 Insalata Russa | € 2,20 a porz. |
| 8 Insalata Capricciosa | € 2,20 a porz. |
| 9 Insalata Contadina | € 2,60 a porz. |
| 10 Nervetti | € 2,40 a porz. |
| 11 Piovra Olio e Limone | € 9,90 a porz. |
| 12 Code di Gambero in Olio e Limone | € 7,50 a porz. |
| 13 Vitello Tonnato | € 6,80 a porz. |

La Gastronomia di Natale

- | | |
|--|---|
| 14 Salmone Naturale Marinato | € 6,60 a porz. |
| 15 Salmone in bella vista a Tranci | € 7,60 a porz. |
| 16 Salmone Marinato al Caffè | € 7,70 a porz. |
| 17 Tonno Marinato | € 8,70 a porz. |
| 18 Insalata Esotica di Surimi | € 4,20 a porz. |
| 19 Gamberi in Salsa Cocktail | € 8,50 a porz. |
| 20 Vol au Vent Fantasia | € 2,60 a porz. |
| 21 Fiamma Mousse di Salmone | € 2,20 a porz. |
| 22 Fiamma Mousse al Prosciutto | € 2,20 a porz. |
| 23 Fiamma Mousse al Tonno | € 2,20 a porz. |
| 24 Medaglioni di Patè di Vitello | € 2,00 a porz. |
| 25 Conchiglie Tartara e Gamberi | € 4,95 cad. |
| 26 Conchiglie Salsa Cocktail e Gamberi | € 4,95 cad. |
| 27 Cestini con Tartara e Tranci di Salmone | € 5,80 a porz. |
| 28 Patè di Vitello al Taglio | € 4,20 a porz. |
| 29 Patè di Fegato d'Oca al Cucchiaio | € 72,50 a porz. |
| 30 Mousse d'Anatra ai Fichi | € ????? |
| 31 Tartine Gelatinate | € 2,00 cad. |
| 32 Panettone Gastronomico con Salumi Intero | € 2,90 cad. |
| | 1/6= 3 persone € 12,00 |
| 33 Panettone Gastronomico con Pesce Intero | € 70,00 al Pz. |
| | 1/6= 3 persone € 12,00 |
| 34 Panettone Gastronomico MISTO CARNE E PESCE INTERO | € 80,00 al Pz. |
| | 1/6= 3 persone € 14,50 |
| | Il Panettone Intero è per 10/12 persone € 120,00 al Pz. |

- | | | |
|--|------------|----------------|
| 35 Panettone Gastronomico Gourmet | 10 persone | € 80,00 al pz. |
| 36 Lumache alla Borgogna | | € 4,00 a porz. |
| 37 1/2 Aragosta in bella vista (prezzo da concordare all'ordine) | | € all' Ordine |
| 38 Carciofi Ripieni con Tartara | | € 2,50 cad. |
| 39 Anguilla in Carpione | | € 89,50 al Kg. |
| 40 Pesciolini Frittura in Carpione | | € 42,50 al Kg. |

La Pasta Fresca

- | | |
|---|------------------|
| 41 Tagliolini al Nero di Seppia | € 19,00 al Kg. |
| 42 Pasta Fresca all' Uovo | € 12,90 al Kg. |
| 43 Cappelletti al Cappone | € 31,90 al Kg. |
| 44 Tortelloni al Branzino | € 29,90 al Kg. |
| | (€ 37,90 al Kg.) |
| 45 Ravioli al Brasato (Stella) | € 22,60 al Kg. |
| 46 Ravioli al Brasato (Quadrati) | € 22,60 al Kg. |
| 47 Tortelloni di Magro con Borragine | € 28,90 al Kg. |
| 48 Agnoli Fatti a Mano | € 28,90 al Kg. |
| 49 Passatelli Piacentini | € 28,50 al Kg. |
| 50 Anolino Emiliano | € 22,60 al Kg. |
| 51 Plin di Nonno Piero ai Bolliti Misti Pemontesi | € 28,90 al Kg. |
| 52 Tortellone Nero Baccaà Mantecato e Gamberoni | € 29,80 al Kg. |
| 52 Tortellone Verde ai Carciofi | € 29,80 al Kg. |

Primi Piatti Pronti a Cuocere

- | | |
|---|----------------|
| 53 Lasagne alla Bolognese | € 5,90 a porz. |
| 54 Lasagne con Calamari Patagonia e Pomodorini Gialli | € 9,20 a porz. |
| 55 Cannelloni con Speck e Carciofi | € 7,50 a porz. |
| 56 Crespelle con Salmone Borragine e Robiola | € 8,00 a porz. |
| 57 Crespelle al Prosciutto | € 4,40 a porz. |
| 58 Ragù di Carni Bianche e Carciofi | € 4,50 a porz. |
| 59 Sugo all' Astice alla Catalana | € 7,00 a porz. |

Polleria Nostrana

Anatre - Faraone - Nostrane
Oche - Fagianelle - Galline - Quaglie - Piccioni

Secondi Piatti (Cotti)

- | | |
|--|-----------------|
| 60 Faraona agli Agrumi | € all'ordine |
| 61 Agnello al Forno | € 11,50 a porz. |
| 62 Tonno al Sesamo | € 13,50 a porz. |
| 63 Calamari Ripieni con Salsa San Marzano Menta e Pecorino | € 12,50 a porz. |
| 64 Merluzzo in Crosta di Patate | € 9,00 a porz. |

Contorni

- | | |
|--------------------------------------|----------------|
| 65 Sformato di Patate Cacio e Pepe | € 4,50 a porz. |
| 66 Carote Vichy con Mandorle Tostate | € 4,50 a porz. |

Formaggi

- | | |
|--------------------------------------|----------------|
| 67 Gorgonzola al Cucchiaio | € 22,90 al Kg. |
| 68 Tronchetto Zola Mascarpone e Noci | € 22,90 al Kg. |
| 69 Torta di Briè e Salmone | € 34,50 al Kg. |

Vini

- | | | |
|--------------------------------------|------------|--------------|
| A Morellino Poggio TREVVALLE | 14,5% vol. | € 13,90 cad. |
| B Dolcetto d'Alba SOBRERO | 13,0% vol. | € 11,50 cad. |
| C Valpolicella Classico Sup. SALGARI | 13,5% vol. | € 11,90 cad. |
| D Refosco BRACCO | 13,5% vol. | € 11,50 cad. |
| E Merlot BRACCO | 12,5% vol. | € 13,50 cad. |
| F Pinot Grigio GRADIS'CIUTTA | 14,0% vol. | € 15,50 cad. |
| G Greco AICON | 13,5% vol. | € 11,90 cad. |
| H Falanghina AICON | 13,5% vol. | € 11,40 cad. |
| I Franciacorta SATEN BARBALONGA | | € 32,50 cad. |
| L Gewurztraminer Albino ARMANI | 13,0% vol. | € 19,50 cad. |
| M Lugana Conchiglia DOC CITARI | 13,0% vol. | € 14,90 cad. |
| N Prosecco S. Boldo Superiore DOCG | 11,5% vol. | € 10,95 cad. |
| O Moscato fermo d'Asti Mustela | 5,5% vol. | € 10,50 cad. |



Dal Zovo Flli

Le TUE Feste
in NOSTRA
COMPAGNIA



Alcuni prezzi potrebbero essere soggetti a variazione.
Vi preghiamo di chiedere conferma in fase di
prenotazione. Grazie!