

Le bevande

Vino Bianco Trebbiano d'abruzzo

Vino Rosso Merlot Veneto

Acqua minerale Naturale e Gassata

Bibite in lattina

Caffè e Digestivo

€ 40,00 per persona



Aperitivo d'entrata

Torta della ricorrenza

Spumante dolce e secco

€ 5,00 per persona



www.eurotaverna.it mail: eventi@eurotaverna.it

tel: 0362 300046 - 303308

Via Lavoratori Autobianchi 1 Desio 20832 (MB)



EUROTAVERNA
RISTORANTE - PIZZERIA

Menù

Comunioni

2012





Antipasti per iniziare...



*Cascata di Culatello d.o.p
al vassoio*



*Bella vista di pesce al piatto
(Seppia, piouva, gamberetti, surimi,
calamari, cozze)*



Secondo piatto di pesce



*Filetto di Branzino alle erbette
finito cotto al forno
contornato da una frittura di
calamari e insalata di stagione*



Primi Piatti



Fusilli dello chef

*(Speck, funghi Porcini, patè di olive,
pomodorini, formaggio caprino)*



*Risotto alla Portofino
(Misto di mare il tutto sgucciato)*



Sorbetto al limone



Secondo piatto di carne



*Scaloppina di vitello con
carciofi freschi e
patate al rosmarino*

