

# Gastronomia PASQUA 2022

*Rinfrescart*  
since 1996  
CATERING & BANQUETING

Piatti pronti su ordinazione per un minimo di 4 porzioni per tipologia

OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA	KG. 1	€ 25,00
INSALATA RUSSA E CAPRICCIOSA	KG. 1	€ 14,00
ARANCINI DI RISO ALLA SICILIANA	PORZ. 1	€ 4,00
FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON ALICI E MOZZARELLA ALLA LIGURE	PORZ. 1	€ 4,00
TAZZINA CON INSALATINA DI MARE, SEDANO BIANCO, OLIVE TAGGIASCHE E PEPERONI DOLCI	PORZ. 1	€ 8,00
COPPETTA CON POLIPO SCOTTATO, PATATE E PESTO DI BASILICO	PORZ. 1	€ 9,00
GAMBERI IN SALSA ROSA CON MENTUCCIA FRESCA	PORZ. 1	€ 9,00
VITELLO TONNATO CON CAPPERI DI PANTELLERIA	PORZ. 1	€ 9,00
TORTA RUSTICA DI SFOGLIA CON CARCIOFI E ZUCCA CROCCANTE	PORZ. 1	€ 7,00
TORTA PASQUALINA CON RICOTTA, ERBETTE E UOVA SODE	PORZ. 1	€ 7,00
TORTA RUSTICA CON PROCIUTTO, PORCINI E TALEGGIO DELLA VALCAMONICA	PORZ. 1	€ 8,00
STRUDEL DI SFOGLIA CON FORMAGGIO DI MALGA, SPECK E CIPOLLA ALLA TIROLESE	PORZ. 1	€ 7,00
CONCHIGLIA CON CAPESANTE AL GRATIN	PORZ. 1	€ 6,00
CARPACCIO DI SALMONE CON AGRUMI DI SICILIA E MENTUCCIA	PORZ. 1	€ 9,00
CREPELLA CON PUNTE DI ASPARAGI E RATATUILLE DI ZUCCHINE	PORZ. 1	€ 8,00
LASAGNA DI PASTA FRESCA CON FRUTTI DI MARE	PORZ. 1	€ 10,00
LASAGNA DI PASTA FRESCA ALLA BOLOGNESE	PORZ. 1	€ 6,00
CREPELLE ALLA VALDOSTANA CON PROSCIUTTO E FONTINA	PORZ. 1	€ 8,00
LASAGNE CON CARCIOFI FRESCHI E SPECK CROCCANTE	PORZ. 1	€ 8,00
CANNELLONI DI MAGRO CON ERBETTE, RICOTTA E POMODORO	PORZ. 1	€ 7,00
AROSTO DI VITELLO AL FORNO CON SCALOGNI E ROSMARINO	PORZ. 1	€ 12,00
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	PORZ. 1	€ 14,00
INVOLTINI DI VITELLO ALLA MESSINESE	PORZ. 1	€ 12,00
COTOLETTA ALLA VALDOSTANA CON PROSCIUTTO E FONTINA	PORZ. 1	€ 8,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PROSCIUTTO CRUDO E FOGLIE DI SALVIA	PORZ. 1	€ 8,00
FESA DI VITELLO FARCITA ALLA PIEMONTESE	PORZ. 1	€ 12,00
PETTO D'ANATRA IN SALSA DI PORRI AL VINO ROSSO	PORZ. 1	€ 15,00
FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI PANE ALLE ERBE AROMATICHE	PORZ. 1	€ 10,00
FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO CON FRUTTI DI MARE	N. 1	€ 14,00
FILETTO DI SALMONE CON FRUTTI DI MARE, OLIVE TAGGIASCHE E DATTERINI	N. 1	€ 12,00
PATATE AL FORNO AL PROFUMO DI ROSMARINO	PORZ. 1	€ 4,00
TAGLIERE DEI SALUMI: PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SALAME DI FELINO, SPECK DEL TIROLO, GUANCIALE DI NORCIA, FINOCCHIONA, MORTADELLA DI BOLOGNA CON FOCACCIA AL ROSMARINO (PER N. 6 PERSONE)	N. 1	€ 40,00
Polpette di agnello alla mediterranea con cipolle rosse di Tropea e capperi di Pantelleria	PORZ. 1	€ 8,00
Insala di carciofi con spumoni di baccalà mantecato, olive Taggiasche e pinoli	PORZ. 1	€ 8,00
Tortino di melanzane alla parmigiana con mozzarella di bufala e pesto di basilico	PORZ. 1	€ 8,00
Crostata rustica di sfoglia con ricotta, borragine e uova sode alla Genovese	PORZ. 1	€ 6,00
Lasagnette due colori di pasta fresca con punte d'asparagi, speck e fiori di zucca	PORZ. 1	€ 8,00
Cannellone croccante ripieno di salmone e broccoli con ragù di totanetti e frutti di mare	PORZ. 1	€ 10,00
Lombatina di vitello ripiena di capretto e manzo in crosta di pane con gremolada di verdure al profumo di mirto	PORZ. 1	€ 12,00
Patate e peperoni saltati in padella alle erbe aromatiche	PORZ. 1	€ 4,00

Ritiro presso il nostro Laboratorio in Via Ugo Foscolo 5, Senago (MI)

Consegna a Senago 20 euro, fuori comune da concordare

Ufficio: via Repubblica, 28 - Senago (MI) – Tel. 02.99.88.053

Laboratorio Gastronomico Artigianale: via Ugo Foscolo, 5 – Senago (MI) – Tel. 02.99.86.741

Web: [www.rinfrescart.com](http://www.rinfrescart.com) - Mail: [info@rinfrescart.it](mailto:info@rinfrescart.it)