

## PROMEMORIA

Le nostre preparazioni per le feste saranno **disponibili fino al 24 dicembre** previa prenotazione. Per garantire un servizio migliore **si accettano prenotazioni a partire da un minimo di 4 persone, entro e non oltre il 20 dicembre.**

Le pietanze calde o da passare al forno saranno consegnate in eleganti **contenitori da forno o microonde color rame.**

## ANNOTAZIONI

Sig. ....

Via .....

Consegna ..... il .....

Ritira ..... il .....

Telefono .....

Cell. ....

E-mail .....

Acconto .....

Fattura .....

.....

.....

.....

.....



ZOPPI GIUSEPPE snc  
Via priv. Cesare Battisti, 2 - 20122 Milano  
tel- 025512898  
info@zoppigastronomia.com - www.zoppigastronomia.com



## PESCE LINEA SLIM

- CODE DI GAMBERO AL TIMO • FILETTO DI ORATA ALLA LIGURE
- INSALATA DI MARE ALL'OLIO E PREZZEMOLO • POLPO AL NATURALE
- STORIONE IN BIANCO • SCALOPPA DI SALMONE AL TIMO
- BIANCO BRANZINO • FILETTO DI SOGLIOLA ALL'OLIO AROMATIZZATO
- FILETTO DI ROMBO CON PATATE, POMODORINI E DRAGONCELLO

## VERDURE PRONTE

- ASPARAGI VERDI • CUORE DI CARCIOFO ALLA MAGGIORANA
- ZUCCHINE TROMBETTA • PURE' DI PATATE ROSSE

## ANTIPASTI DI PESCE

- ARAGOSTA AL NATURALE
- 1/2 ARAGOSTA IN BELLAVISTA
- CAVIALE NAZIONALE
- CODE DI MAZZANCOLLA AL NATURALE
- FILETTO DI SOGLIOLA ALLA NEVA
- MIGNON DI SALSIA TARTARA CON CODE DI GAMBERI, O ARAGOSTA
- MIGNON DI SALSIA TARTARA CON SALMONE AFFUMICATO E GRANELLA DI PISTACCHIO
- GRANCEOLA CON IULIENNE DI VERDURE
- BON BON DI SALMONE AL DRAGONCELLO
- FILETTI DI ALICI MARINATE
- CAPITONE
- CAPELANTE AL GRATIN
- SALMONE CANADESE AFFUMICATO SELVAGGIO
- PANETTONE GASTRONOMICO CON PESCI MISTI AFFUMICATI
- BACCALA' MANTECATO DA SPALMARE

## ANTIPASTI / PATE'

- ALBERO IN PASTA SFOGLIA FARCITO CON PROSCIUTTO COTTO E EMMENTALER
- FEGATO D'OCA IN TERRINA O TORCIONE
- GALANTINA DI VITELLO CON TARTUFO E PISTACCHIO
- PATE' DI VITELLO IN STAMPO
- PATERINI DI VITELLO, O DI PROSCIUTTO COTTO, O DI TONNO, O DI SELVAGGINA E PISTACCHIO
- PANETTONE GASTRONOMICO CON SALUMI MISTI

## LA PASTA FRESCA

- AGNOLOTTO PIEMONTESE • AGNOLI DI CARNE CHIUSI A MANO
- AVESANI AL PROSCIUTTO CRUDO • PASSATELLI
- TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA • TORTELLI CON RICOTTA E SPINACI

## SUGHI

- VONGOLE VERACI IN BIANCO
- BRANZINO ALLA MEDITERRANEA
- RAGU' DI MANZO DELLA CASA

## PRIMI PIATTI

- FLAN CON FUNGHI FINFERLI ZAFFERANO E TALEGGIO
- CRESPELLE CON CARCIOFI PARMIGIANO REGGIANO E TIMO
- CRESPELLE CON ASPARAGI VERDI MONTASIO E ZAFFERANO
- CRESPELLE CON PORCINI E PESTO (NO AGLIO)
- GNOCCHI ALLA PARIGINA
- LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE
- PAELLA DI PESCE MISTO (MINIMO 6 PORZ.)

## LE CARNI DA CUOCERE O GIA' COTTE

- FARAONA DISSOSSATA FARCITA CON FUNGHI PORCINI
- FARAONA DISSOSSATA FARCITA CON CARCIOFI
- FARAONA DISSOSSATA FARCITA CON PATE' TARTUFATO E PISTACCHI
- TACCHINELLA NOSTRANA RIPIENA CON MACINATO DI VITELLO, SALSICCIA E CASTAGNE
- CAPPONE NOSTRANO RIPIENO CON MACINATO DI VITELLO, SALSICCIA E PISTACCHI
- CAPPONE LESSATO
- CARRE' DI VITELLO TARTUFATO
- CARRE' DI VITELLO SEMPLICE (AL FORNO)
- POLPETTONE DI VITELLO CON PISTACCHI, NOCI E PRUGNE

## I DOLCI

- PANETTONE ALLA BIRRA
- PANETTONE CLASSICO
- PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO
- PANDORO CLASSICO
- ASPIC DI FRUTTI DI BOSCO IN GELATINA DI MOSCATO
- CREMA AL MASCARPONE