

Natale 2024

La culaccia stagionata a km0
Salame d'oca

Strudel salato di sfoglia con radicchio rosso stufato,
scamorza leggermente affumicata e noci tostate
Terrina di verdure dell'orto

Insalatina di mare con ceci biologici,
crudité di verdure
e polvere di olive taggiasche

Il riso carnaroli con fondente di zucca Delica
e ragù bianco di cappone

Mezze maniche rigate trafilate al bronzo
con gambero rosa e cuore di capasanta,
julienne e crema di zucchine

Calamaro cotto a bassa temperatura
ripieno di baccalà mantecato
su vellutata di patata viola
e crostini di pane nero agli aromi

Meringhette di nostra produzione,
crema artigianale al mascarpone,
salsa al cioccolato fondente 75%
e perle croccanti ai lamponi

Dalla Cantina: il menu è accompagnato
dai vini DOC di San Colombano,
bianchi e rossi

€ 70.00 a persona

Acqua, vino locale e caffè inclusi

Possibili variazioni al menu per intolleranze,
da comunicare alla prenotazione

Per i più piccoli, fino ai 10 anni... Menu Baby, € 35.00:

Prosciutto cotto e salame

Pasta corta al pomodoro

Cotoletta con patate - Gelato alla crema

**PER CONFERMARE LA PRENOTAZIONE, E' RICHiesto
UN ACCONTO DI €20.00 PER PERSONA (solo adulti)**

RISTORANTE LA CAPLANIA

Via Serafina, n.11 -

San Colombano al Lambro

20078 - MI

0371/897097 -

+393338415281(WhatsApp) -

info@caplania.it

www.caplania.it

FB: Ristorante la Caplania

Instagram:

la_caplania_ristorante

*Il menu è disponibile
anche d'asporto,
con ordini entro Domenica 22/12*