



CASALE
SAN VITO

Restaurant Banqueting Events

Christmas Menu

**IL MENU DELLA VIGILIA E IL MENU DI NATALE 2020
SONO GIA' SULLE VOSTRE TAVOLE!**



PRENOTAZIONI

Telefono 02 90808070 | Whatsapp 335 1952493 / 335 210312
eventi@casalesanvito.it | www.casalesanvito.it

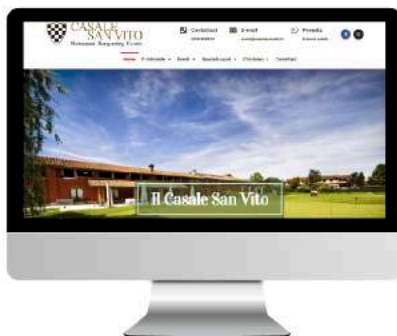


CASALE SAN VITO

Restaurant Banqueting Events

www.casalesanvito.it

1) Visitate il sito



2) Scegliete il vostro menu

3) Chiamate, scrivete una email o usate Whatsapp,



indicando come intendete ricevere il menu cena del 24 dicembre (Consegna o Asporto)
Il menu pranzo del 25 dicembre sarà solo nella modalità #delivery

CONSEGNA A DOMICILIO E ORARI

La consegna a domicilio è disponibile per i seguenti Comuni:

Gaggiano, Cusago, Cisliano, Abbiategrasso, Vermezzo, Rosate, Corsico, Trezzano sul Naviglio,
Cesano Boscone, Buccinasco, Milano Baggio, Milano Bisceglie, Settimo Milanese, Rho

Il costo della consegna in queste località è di € 5 | Per consegne al di fuori contattateci

Orari di consegna

Cena 24 dicembre dalle 14.00 alle 18.30

Pranzo 25 dicembre dalle 10.00 alle 11.30

RITIRO SUL POSTO E ORARI

Indirizzo: **CASALE SAN VITO** - Via Marta Lodi 2/c - Gaggiano | Fraz. San Vito 20083

Orari di ritiro:

Cena 24 dicembre dalle 14.00 alle 18.30

Pranzo 25 dicembre dalle 10.00 alle 11.30

Le **PRENOTAZIONI** dovranno pervenire entro e non oltre il 20 Dicembre



Per una spesa superiore a €70,00
si ha diritto ad un voucher **sconto 20%**
per un pranzo presso il Casale San Vito

(Il Voucher sconto va utilizzato entro e non oltre il 28 Febbraio 2021)

PRENOTAZIONI

Telefono 02 90808070 | Whatsapp 335 1952493 / 335 210312
eventi@casalesanvito.it | www.casalesanvito.it



CASALE SAN VITO

Restaurant Banqueting Events

Menu 24 Dicembre

Menù con consegna a domicilio o asporto

Antipasto

Salmone Norvegese marinato al profumo di caffè, cubo di pan brioche dorato, maionese allo zafferano, julienne di cavolo cappuccio viola, sale di Maldon ed emulsione al lime

Primo

Cannelloni di pasta fresca (rigorosamente fatti in casa) con ragù bianco di vitello e funghi porcini trifolati, besciamella al basilico, pomodorini datterini e pecorino romano DOP

Secondo

Guancia di manzo al Marsala cotta a bassa temperatura, soffice di patate alle erbe e salsa demi-glace

Dolce

Il Tiramisù del Casale san Vito con scaglie di cioccolato fondente, riduzione al caffè e cialda di pandoro croccante

€ 35 per persona

in omaggio una bottiglia di Vino Rosso per 2 persone
(le consegne o il ritiro del menu per una persona non danno diritto alla bottiglia)

Per i più piccoli

Lasagnetta con ragù alla bolognese
Cotoletta di pollo alla milanese con spicchi di patate al rosmarino - Maionese o Ketchup a scelta
Tiramisù all'arancia con scaglie di cioccolato fondente

€ 20 per bambino

in omaggio lattina di Coca-Cola o Fanta

Alternativa Vegetariana

Flan di Castagne, Fonduta di Parmigiano Reggiano, Crumble alle Nocciole.

Cannelloni di Pasta fresca farciti con Ricotta di Pecora, Radicchio rosso tardivo di Treviso e olive taggiasche, Gratinati al forno con Provola affumicata e Pecorino Romano D.O.P.

La parmigiana di melanzane del Casale san Vito con mozzarella di bufala fresca dop e basilico

PRENOTAZIONI

Telefono 02 90808070 | Whatsapp 335 1952493 / 335 210312
eventi@casalesanvito.it | www.casalesanvito.it



CASALE SAN VITO

Restaurant Banqueting Events

Menu 25 Dicembre

Menù con consegna a domicilio

Antipasti

Salmone Norvegese marinato al profumo di caffè, cubo di pan brioche dorato, maionese allo zafferano, julienne di cavolo cappuccio viola, sale di Maldon ed emulsione al lime

Parmigiana di zucchine, vellutata di san Marzano, provola affumicata, parmigiano reggiano, mozzarella di bufala fresca e Basilico

Primo

Cannelloni di pasta fresca (rigorosamente fatti in casa) con ragù bianco di vitello e funghi porcini trifolati, besciamella al basilico, pomodorini datterini e pecorino romano DOP

Secondo

Guancia di manzo al Marsala cotta a bassa temperatura, soffice di patate alle erbe e salsa demi-glace

Dolce

Il Tiramisù del Casale san Vito con scaglie di cioccolato fondente, riduzione al caffè e cialda di pandoro croccante

€ 40 per persona

in omaggio una bottiglia di Prosecco DOC per 2 persone
(le consegne o il ritiro del menu per una persona non danno diritto alla bottiglia)

Per i più piccoli

Lasagnetta con ragù alla bolognese
Cotoletta di pollo alla milanese con spicchi di patate al rosmarino - Maionese o Ketchup a scelta
Tiramisù all'arancia con scaglie di cioccolato fondente

€ 20 per bambino

in omaggio lattina di Coca-Cola o Fanta

Alternativa Vegetariana

Parmigiana di zucchine, vellutata di san Marzano, provola affumicata, parmigiano reggiano, mozzarella di bufala fresca e Basilico
Flan di Castagne, Fonduta di Parmigiano Reggiano, Crumble alle Nocciole.

Cannelloni di Pasta fresca farciti con Ricotta di Pecora, Radicchio rosso tardivo di Treviso e olive taggiasche, Gratinati al forno con Provola affumicata e Pecorino Romano D.O.P.

Polpette di Patate e Funghi porcini in salsa di Pomodoro pachino e Pesto di Basilico, accompagnate da Spicchi di Carciofi brasati al Profumo di erbe aromatiche

PRENOTAZIONI

Telefono 02 90808070 | Whatsapp 335 1952493 / 335 210312
eventi@casalesanvito.it | www.casalesanvito.it