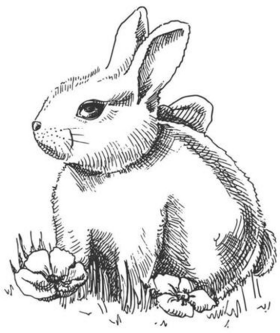
La Gastronomia di Avigno'
CUCINA IN BOTTEGA



Menù di Pasqua 2025

Il menu è da prenotare entro martedì 15 aprile - ritiro sabato 19 aprile

ANTIPASTI
Insalata Russa
Lumache alla Borgogna
Veneziana Gastronomica
Mini Torta Pasqualina
Crostatine brisè con spuma di robiola , carciofi e speck croccante
Code di gamberi alla catalana
Capesante al gratin di tarallo, profumato di cipolla di Tropea e limone
Polpettine di agnello, mollica, pecorino al profumo di rosmarino e limone
Insalata di mare primaverile con datterini colorati e filanger di finocchi
Assortimento uova biologiche del Garda farcite in gelatina (gamberetti, salmone, caviale, tonno, alici del cantabrico)
Patè classico di vitello
Patè di anatra al borducan
Terrina di piccione, foie gras di anatra e amarene

PRIMI PIATTI
Lasagnetta deliziosa con pesto di pistacchi, prosciutto di Praga e Provolone del Monaco
Crespella con asparagi, fiori di zucca e besciamella allo zafferano e gamberi profumati al Gin di Besano
Cannelloni al ragù di cinghiale alla maremmana

RAVIOLI FRESCHI DA CUOCERE
Caramelle fatte a mano agli asparagi
Ravioli fatti a mano al ripieno di anatra
Tortelli fatti a mano ai fiori di zucca

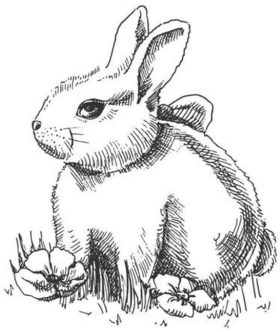
SECONDI PIATTI
Agnello alla marchigiana con olive verdi e patate
Capretto al forno con mirto, erbe aromatiche e lardo di maiale nero d'Aspromonte
Branzino in salsa di agrumi, con riduzione di Borducan

CONTORNI
Carciofi alla romana
Patate al forno
Flan di asparagi con fonduta di Appenzeller
La vignarola (piselli, fave, carciofi, scarola, cipollotto, mentuccia, guanciale)

DOLCI
Dessert gourmet gusto cheese cake agli agrumi e Yuzu giapponese
Pastiera napoletana
Bavarese ai frutti rossi

La Gastronomia di Avigno • via Aurelio Saffi, 121 • 21100, Varese (VA) • 0332 229292
info@lagastronomiadiavigno.com • www.lagastronomiadiavigno.com

La Gastronomia di Avigno'
CUCINA IN BOTTEGA



Specialità di Pasqua e Pasquetta 2025

DEGUSTAZIONI GOURMET

Salmone Orkney Island, affumicato con legni pregiati nelle isole Orcadi
Burro salato di Isigny Normandia, riconosciuto uno dei burri migliori al mondo
Plateau di formaggi rari italiani ed europei con gelatine abbinate
Ostriche su prenotazione
Pata negra de bellota spagnolo
Culatello di Zibello
Parmigiano Reggiano 36 mesi
Caviale Calvisius

PRONTI DA CUOCERE A CASA

da prenotare entro il 12 aprile
Agnello a pezzi alla marchigiana pronto da infornare
Capretto agli aromi pronto da infornare
Cosce di pollo farcite
Mix per grigliata

NOVITÀ 2025:

gli infusi Meridiani da preparare a freddo in caraffa, per una fresca e salutare bevanda
(mango e passion fruit/fragola e ananas/ limone e mela/ pesca e papaja
/ cocco e arancia/ menta e limone)

CHIEDI I GUSTI DELLE COLOMBE ARTIGIANALI FARCITE,
REGALA UOVA DIVERSE DAL SOLITO, ABBINA I TUOI DOLCI A
PASSITI E VINI DA MEDITAZIONE.

Scegli in negozio!

La Gastronomia di Avigno • via Aurelio Saffi, 121 • 21100, Varese (VA) • 0332 229292
info@lagastronomiadiavigno.com • www.lagastronomiadiavigno.com