



*Ristorante La Guardia*  
*Via xx Settembre 20014 Nerviano*  
*Tel. 0331415370*  
*[www.ristorantela Guardia.it](http://www.ristorantela Guardia.it)*  
*[info@ristorantela Guardia.it](mailto:info@ristorantela Guardia.it)*  
*Cell. 3472564795 Marco*

*Dovete festeggiare un compleanno, una comunione/cresima o un anniversario?*  
*Il Ristorante La Guardia vi propone diverse soluzioni che vi permettono di*  
*accompagnare con un elegante menù il vostro avvenimento.*

*Info visione sala ristorante: dalle 9:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 23:00*  
*con appuntamento*  
*Chiuso il lunedì*

*I prezzi delle seguenti proposte variano secondo le modifiche e sono comprensivi di vini*  
*e torta.*

*I menù proposti sono modificabili secondo le Vostre esigenze e gusti*



*Twitter: [@RistLaGuardia](https://twitter.com/RistLaGuardia)*



*Facebook: [Ristorante La Guardia](https://www.facebook.com/Ristorante-La-Guardia)*

## Traditional € 45,00

*Benvenuto dalla cucina...bollicine e piccolo entrèe*

*Antipasto:*

*Sformatino di radicchio, noci e vellutata al pomodoro*

*Un primo piatto a scelta tra:*

*Caserecce con pesto di rucola, lamelle di mandorle e pomodori secchi  
oppure*

*Risotto con pistilli di zafferano, midollo di vitello e ristretto di carne*

*Secondo piatto a scelta tra:*

*Stinco di maialino con patate chips  
oppure*

*Reale di manzo cotto a bassa temperatura con insalata di cavolo rosso*

*Torta dell'Evento*

*Caffè*

*Acqua e vini in bottiglia in abbinamento durante il pasto*

## Classic € 50,00

*Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine*

*Carpaccio tiepido di branzino con misticanze e frutti rossi  
Insalata di finocchi, arance e burrata*

*Un primo piatto a scelta tra:*

*Lasagnetta di salmone con caprino e crema di piselli  
oppure*

*Risotto all'amatriciana con guanciale, pomodoro e pecorino*

*Secondo piatto a scelta tra*

*Calamaro ripieno con crema di porri e pinoli tostati  
oppure*

*Filetto di maialino a bassa temperatura al bacon croccante mousseline di patate*

*Sorbetto al limone e vodka*

*Torta dell'Evento*

*Caffè*

*Acqua e vini in bottiglia in abbinamento durante il pasto*

## Special € 55,00

*Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine*

*Salmone marinato, bacche di ginepro e salsa di mela verde e sedano rapa  
Fiocco di culatello con gnocco fritto*

*Primo piatto a scelta tra:*

*Gnocchi neri con ragù di branzino, erba cipollina e pomodoro fresco*

*Oppure*

*Risotto alla norma con melanzane, basilico e ricotta affumicata*

*Secondo a scelta tra:*

*Spada in crosta di pistacchi con cous cous di verdure*

*oppure*

*Spalla di maialino a bassa temperatura con rosti di patate*

*Gelato alla crema con fragole alla menta*

*Torta dell'Evento*

*Caffè*

*Acqua e vini in bottiglia in abbinamento durante il pasto*

## Exclusive € 60,00

*Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine*

*Antipasti:*

*Gamberi argentina con hummus di avocado e briciole di pane  
Piovra al vapore con crema di patate, aglio nero e pomodori confit*

*Primi piatti:*

*Caserecce con polpa di granchio, fave e timo*

*Risotto con seppie ed il suo nero*

*Secondo piatto:*

*Rombo al pesto, con salsa di pinoli, cornetti e patate*

*Quadro di frutta fresca con fonduta al cioccolato*

*Torta dell'Evento*

*Caffè*

*Acqua e vini in bottiglia in abbinamento durante il pasto*