

# DI COMO CAPRICCIO

## Compleanni ed Eventi

Il piano ristorante del Capriccio di Como, a Grandate, è il posto perfetto per celebrare compleanni o altri eventi speciali.

Con due sale a disposizione, una che si affaccia sull'esterno, perfetta per gruppi tra le 30 e le 40 persone, e l'altra interna più grande, che può ospitare fino a 80 persone, possiamo soddisfare qualsiasi gruppo.



La nostra cucina è pronta a soddisfare qualsiasi richiesta o esigenza, stando sempre attenti ad utilizzare materie prime di alta qualità.

La nostra esperienza ci permette di poter rendere unica la vostra esperienza, in qualsiasi occasione vogliate festeggiare presso di noi: Compleanni, Battesimi, Comunioni ...

### CONTATTI E INFO:

Strada statale dei Giovi 52, Grandate 22070 - Tel: 031 564840

mail: [info@capricciodicomo.com](mailto:info@capricciodicomo.com)



## **APERICENA TERRA**

euro 35,00 a persona

Tagliere di Salumi

Scrocchiarella calda farcita Margherita

Gnocco Fritto, olive all'ascolana, mini-arancini

Mini Tramezzini al prosciutto cotto

*Primo Piatto: Strozzapreti all'Amatriciana*

1 consumazione a scelta (o 1 bottiglia di vino ogni 4 persone)  
Acqua al tavolo

Torta di pasticceria classica artigianale a scelta



## **APERICENA MARE**

euro 40,00 a persona

Fritto di calamari croccante

Scrocchiarella margherita

Patate Dippers, verdure in pastella, anelli di cipolla

Mini tramezzini al salmone

*Primo Piatto: Strozzapreti con Gamberi, Zucchine e Zafferano.*

1 consumazione a scelta (o 1 bottiglia di vino ogni 4 persone)  
Acqua al tavolo

Torta di pasticceria classica artigianale a scelta

*I nostri Apericena*

Menù disponibili per minimo 15 persone, senza variazioni; eventuali cambiamenti possono essere soggette a nuova quotazione. Varianti richieste al momento del servizio saranno quantificate in aggiunta.



## **MENU FIORDILATTE**

€ 34,00 a persona

Selezione di Salumi Marco d'Oggiono con focaccina  
Giardiniera di verdure  
*Paccheri con Asparagi e Salsiccia*  
*Filetto di Maiale con Crema di Mirtilli e Zola,*  
*servito con Patate al Rosmarino*  
Torta di pasticceria classica artigianale a scelta

## **MENU CIOCCOLATO**

€ 34,00 a persona

Selezione di Salumi Marco d'Oggiono con focaccina  
Giardiniera di verdure  
*Strozzapreti con Pesto e Verdure*  
*Arista al forno con Prosciutto di Parma in Sfoglia,*  
*servito con verdure spadellate al Timo*  
Torta di pasticceria classica artigianale a scelta



## **MENU CREMA**

€ 38,00 a persona

Salmonato marinato all'Aneto  
con Finocchi, Pompelmo Rosa e Focaccina  
*Gnocchetti con Gamberi, Zucchine e Zafferano*  
*Filetto di Gallinella in crosta di Zucchine*  
*con Vongole e Cozze in bianco*  
*servito con verdure spadellate al Timo*  
Torta di pasticceria classica artigianale a scelta

*I nostri Menù*

I prezzi Menù indicati si intendono Bevande escluse.

Disponibile menu comprensivo di vini 1 bottiglia ogni 4 persone (fascia prezzo sotto i 30 euro)  
+ acqua microfiltrata al tavolo

AL COSTO AGGIUNTIVO DI € 10 EURO A PERSONA



## **MENU PISTACCHIO**

€ 38,00 a persona

Antipasto di terra con Nervetti di Vitello, Mortadella di fegato  
Crostino di Pan Biscotto con Lardo Marco d'Oggiono e Miele  
Crostino alla Cenere con Chutney di Pere  
*Pizzoccheri di Pasta fresca alla Valtellinese*  
*Guanciolo brasato con Medaglione di Polenta Taragna alla Griglia*  
Torta di pasticceria classica artigianale a scelta

## **MENU FRAGOLA**

€ 45,00 a persona

Antipasto di Mare con Tartare di Gambero Rosso su letto di Mango e Menta  
Salmone marinato all'Aneto, Catalana di Polpo, Capasanta Gratinata  
Bruschetta con Stracciatella e Acciuga del Cantabrico  
*Paccheri al Nero di Seppia con Gamberi, Vongole, Zucchine e Ricotta Stagionata*  
*Salmone Gratinato su schiacciata di Patate Viola con Provola Affumicata*  
Torta di pasticceria classica artigianale a scelta



## **MENU BOSCO**

€ 45,00 a persona

Tagliere Selezione con Bologna Slowfood, Coppa di Parma,  
Prosciutto Crudo e Lardo alle erbe,  
servito con Gnocco fritto e Focaccine  
*Risotto ai Mirtilli con salsa al Taleggio e Speck croccante*  
*Filetto di Scottona Piemontese al Pepe verde con Carotine al Burro*  
*servito con verdure spadellate al Timo*  
Torta di pasticceria classica artigianale a scelta

*I nostri Menu*

Possibilità di menù bambino per bambini fino ai 10 anni.  
Disponibili menù a tema con proposte del Lago di Como o con proposte tipo Paella.  
E' possibile sostituire la torta con un dolce al cucchiaio.