

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



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 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 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

Salmone 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 e Miele
Crostino con caprino alla 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 Totano, 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 , 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
Controfiletto di Scottona Piemontese al Pepe verde
con Carotine al Burro e verdure spadellate al Timo
Torta di pasticceria classica artigianale a scelta

I nostri Menù

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.