



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

[info@hotelqlavjc.it](mailto:info@hotelqlavjc.it) - [www.hotelqlavjc.it](http://www.hotelqlavjc.it)

### *MENU 1*

*Aperitivi*

*Stuzzichini caldi e freddi*



*Prosciutto crudo di Parma*

*Culatello di Praga affumicato con ananas*

*Carciofini sott'olio*

*Insalata alla Maranese*

*Vol-au-vent Caprani*

*Persico in salsa verde*

*Insalata di piovra con patate e pomodori*



*Risottino con pere & taleggio della Valsassina*

*Tagliolini caserecci ai funghi porcini*

*Agnolotti di carne al burro & salvia*



*Scamoncino di vitello in salsa Soave*

*Maialino di latte al forno*

*Patate novelle al rosmarino*

*Finocchi gratinati*



*Sorbetto alla mela verde & Calvados*



*Torta Nuziale*



*Acqua*

*Vino rosso e vino bianco*

*Spumante*

*Espresso*

*Menù sui tavoli.*

**€ 72,00**

### *MENU 2*

*Aperitivi*

*Stuzzichini caldi e freddi*



*Fiocchi di prosciutto crudo & prosciutto cotto*

*Soppressata Veneta*

*Peperone all'acciuga*

*Sfogliatina di verdure*

*Melanzane grigliate*

*Missoltino del Lario all'aceto balsamico*

*con polenta*



*Delizia del bosco*

*Tagliatelle al ragù di capriolo*

*Gnocchetti di patate e spinaci alla panna & prosciutto*



*Stinco di vitello al forno*

*con patate luna*

*Tagliata di scottona alla brace*

*con pomodorini & rucola*



*Coppa arcobaleno con gelato*



*Torta Nuziale*



*Acqua*

*Vino rosso e vino bianco*

*Spumante*

*Espresso*

*Menù sui tavoli.*

**€ 72,00**



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

[info@hotelqlavjc.it](mailto:info@hotelqlavjc.it) - [www.hotelqlavjc.it](http://www.hotelqlavjc.it)

### *MENU 3*

*Aperitivi*

*Stuzzichini caldi e freddi*



*Fiocchi di prosciutto crudo di Parma*

*Petali di bresaola con scaglie di grana*

*Insalata capricciosa*

*Zucchine grigliate*

*Bruschetta con provola & salmone fumè*

*Lavarello alla Bellagina*

*Insalata di mare*



*Conchiglioni gratinati ai funghi porcini*

*Risottino alla Lariana*

*con filetti di persico al burro & salvia*



*Sorbetto alla mela verde & Calvados*



*Saltimbocca alla romana*

*Filetto di bue al sale aromatizzato alle erbe fini*

*Patate al cartoccio*

*Fagiolini al burro*



*Torta Nuziale*



*Acqua*

*Vino rosso e vino bianco*

*Spumante*

*Espresso*

*Menù sui tavoli.*

**€ 72,00**

### *MENU 4*

*Aperitivi*

*Stuzzichini caldi e freddi*



*Cascata di prosciutto crudo di Parma*

*Speck tirolese*

*Salame nostrano felino*

*Insalata di sedano & noci*

*Peperone alla menta*

*Patè Valeria su croûte*

*Cocktail con code di gamberi & rucola*



*Risottino ai funghi porcini*

*Tovagliolini panna, prosciutto & pesto*

*Agnolotti caserecci di carne con pomodoro concassè*



*Lavarello spinato alle erbe*

*Insalata mista*



*Sorbetto all'ananas*



*Carrè di vitello al forno in salsa Vernaccia*

*Patate novelle al rosmarino*

*Verdure miste al burro*



*Torta Nuziale con gelato alla vaniglia*



*Acqua*

*Vino rosso e vino bianco*

*Spumante*

*Espresso*

*Menù sui tavoli*

**€ 76,00**



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

info@hotelqlavjc.it - www.hotelqlavjc.it

### *MENU 5*

*Aperitivi*

*Stuzzichini caldi e freddi*



*Culatello di prosciutto San Daniele con barchetta di melone*

*Fagottino di prosciutto cotto con insalata russa*

*Involtino di melanzana*

*Bruschetta al tonno fumè*

*Cozze gratinate*

*Filetti di pesce persico in salsa verde*

*Conchiglietta di gamberetti in salsa rosa*



*Risotto al radicchio trevisano & taleggio della Valsassina*

*Agnolotti di carne caserecci in salsa di noci*



*Scaloppa di salmone con pomodorini & rucola*



*Sorbetto al limone & vodka*



*Spinacino di vitello farcito ai carciofi*

*Patate steak house*



*Coppa con frutti del sottobosco & gelato alla vaniglia*



*Torta Nuziale*



*Acqua*

*Vino rosso e vino bianco*

*Spumante*

*Espresso*

*Menù sui tavoli*

**€ 80,00**

### *MENU 6*

*Aperitivi*

*Stuzzichini caldi e freddi*



*Prosciutto crudo di Parma*

*Coppa Emiliana*

*Salame nostrano felino*

*Fagottino di bresaola*

*Cipolline alla greca*

*Insalata russa*

*Vol-au-vent ai funghi porcini*

*Filetti di salmerino in carpione*



*Risottino allo champagne*

*Bacetti dello chef*

*Taglierini con polpa di granchio e code di gamberi*



*Branzino alla Provenzale con pomodoro grigliato*



*Sorbetto all'arancia*



*Medaglioni di vitello alla moda antica*

*Filetto di bue al pepe verde*

*Patatine fritte*

*Spinaci al burro*



*Coppa di fragole alla "Romanoff"*



*Torta Nuziale*



*Acqua*

*Vino rosso e vino bianco*

*Spumante*

*Espresso*

*Menù sui tavoli.*

**€ 80,00**



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

[info@hotelqlavjc.it](mailto:info@hotelqlavjc.it) - [www.hotelqlavjc.it](http://www.hotelqlavjc.it)

### IDEE PER PERSONALIZZARE IL VOSTRO MENU'

#### ANTIPASTI DELLA CASA

Prosciutto crudo, salame & coppa  
Prosciutto crudo & cotto affumicato  
Prosciutto crudo & speck  
Prosciutto crudo con melone  
Prosciutto crudo con ananas  
Prosciutto crudo con kiwi  
Delizia di Praga al Madera  
Bresaola con scaglie di grana  
Fagottino di bresaola  
Fagottino di bresaola & caprino  
Formaggio nostrano della val d'Intelvi  
Mozzarella di Bufala o Burrata Campana  
Fagottino di cotto con insalata russa  
Crostone di lardo di Colonnata

Insalata russa  
Insalatina capricciosa  
Insalata alla Waldorf  
Insalata alla Maranese  
Nervetti in insalata  
Patè di fegato di coniglio e tonno su crostino  
Spumoncino di pesce del Lario su crostino  
Canapè di salmone  
Bruschetta con tonno fumè  
Bruschetta con provola & salmone fumè  
Conchiglia di gamberetti in salsa rosa  
Insalata di frutti di mare  
Missoltino con polenta

Filetto del Lario in carpione  
Persico in salsa verde  
Cozze gratinate  
Melanzana alla griglia  
Peperone all'acciuga  
Cipolline alla greca  
Carciofini sott'olio  
Funghi misti sott'olio  
Vol-au-vent con fondue di formaggi  
Vol-au-vent con funghi porcini  
Involtino di melanzana caldo  
Sfogliatina di verdure tiepida  
Zucchina ripiena alla Davide

#### PRIMI PIATTI

Risottino alla provola  
Risottino al radicchio & Sassella  
Risottino allo Champagne  
Risottino al taleggio & fragole  
Risottino ai petali di rose  
Risotto ai funghi porcini  
Risotto con pere & taleggio  
Risotto alle punte d'asparagi  
Risotto con gamberi & zucchine  
Risottino ai frutti di mare  
Risottino con filetti di pesce persico  
Risottino ai carciofi  
Agnolotti di carne in salsa tartufata

Agnolotti di carne al pomodoro concassè  
Agnolotti di carne al burro & salvia  
Agnolotti di ricotta & spinaci al burro & salvia  
Agnolotti ai funghi trifolati  
Bacetti dello chef  
Conchiglioni gratinati ai funghi trifolati  
Tagliolini pomodoro & basilico  
Tagliolini ai funghi porcini  
Tagliolini al ragù di selvaggina  
Tagliatelle verdi al basilico  
Tovagliolini panna, prosciutto & pesto  
Pennette pesto & zucchine  
Crespelle al prosciutto & formaggio

Crespelle ai funghi porcini  
Sfornata ai cuori di carciofo  
Pizzoccheri alla Valtellinese  
Cannelloni alla pizzarda  
Gnocchetti di patate & spinaci  
panna & prosciutto  
Gnocchetti di patate alla fondue di formaggi  
Gnocchi di zucca al burro & salvia  
Orecchiette al curry & gamberetti  
Taglierini con polpa di granchio  
& code di gambero  
Linguine alle vongole  
Spaghetti ai frutti di mare

#### PESCE O PIATTI DI MEZZO

Filetti di persico dorati  
Filetti di persico alle mandorle  
Lavarello spinato alle erbe aromatiche  
Filetto di trota salmonata alle mandorle  
Orata alla mediterranea  
Pesce spada al pepe rosa

Gamberoni in salmoriglio  
Scaloppa di salmone con pomodorini & rucola  
Scaloppa di salmone all'erba cipollina  
Branzino alla provenzale  
Branzino alla ligure

Frittura di calamari & code di gamberi  
Misto mare alla griglia  
Filetto di cernia, code di gamberi & anelli di calamari al cartoccio

#### SECONDI PIATTI DI CARNE

Carrè di vitello al forno in salsa soave  
Carrè di vitello al forno con funghi porcini  
Noce di vitello al forno  
Stinco di vitello al forno  
Spinacino di vitello farcito  
Fagottino di vitello alla crema tartufata  
Piccata di vitello ai funghi porcini  
Medaglioni di vitello gremolati al limone  
Saltimbocca alla romana  
Posteriore d'agnello al forno

Scottadito d'agnello alla griglia  
Maialino di latte arrosto  
Stinchetti di maiale al forno  
Lombatina in crosta  
Arrosto di coppa al forno  
Filetto di bue al pepe verde  
Filetto di bue al sale  
Filetto di bue alla Wellington  
Chateaubriand con salsa bearnesa  
Roast.beef alle erbe fini

Quaglie alla moda antica  
Anatra all'arancia  
Faraona al barolo  
Coniglio con funghi porcini  
Tagliata di scottona alla brace  
con pomodorini & rucola  
Cassoeula con polenta  
Bocconcini di capriolo in salmi  
Stracotto di manzo al barolo  
Lumache alle noci



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

[info@hotelglavjc.it](mailto:info@hotelglavjc.it) - [www.hotelglavjc.it](http://www.hotelglavjc.it)

### CONTORNI

Patate novelle al rosmarino  
Patatine fritte  
Patate al vapore  
Patate al sale  
Crocchette di patate  
Insalata mista

Legumi al burro  
Zucchine trifolate  
Piselli al burro  
Finocchi gratinati  
Pomodorino grigliato  
Carote Vichy

Spinaci al burro  
Fagiolini al burro  
Broccoletti gratinati  
Carciofi alla romana  
Asparagi alla parmigiana

### SORBETTI

Limone & Vodka  
Mela verde & Calvados

Crema & Braulio  
Limoncello & spumante

Ananas Costa Rica  
Pesca & Vodka

### DESSERT

Coppa arcobaleno con gelato  
Coppa di fragole con gelato  
Coppa di gelato  
Coppa di pere alla Bella Elena

Coppa Romanoff  
(Gelato, fragole & spremuta d'arancia)  
Panna cotta con sottobosco  
Coppa di frutti del sottobosco

Coppa di ananas al Grand Marnier  
Coppa invernale ai marrons glaces  
Coppa principessa Beatrice (Gelato, ananas, kiwi, banane, fragole & panna)

### TORTE

Torta Chantilly & frutta  
Torta Chantilly & fragole glassata al mascarpone  
Torta Saint Honorè  
Torta con crema di pistacchi

Torta alla crema con scaglie di cioccolato bianco  
Torta alla crema glassata al cioccolato  
Torta diplomatica  
Profiterol con crema di nocciole

Tiramisù Grazia  
Torta alla frutta  
Crostatina di frutta  
Bavarese alle fragole  
Crostatina agli amaretti glassata al cioccolato

### APERITIVI CON STUZZICHINI CALDI & FREDDI

Fantasia alla frutta  
Acqua di lago  
Sangria  
Sangria Champenoise

Negroni  
Aperitivo alla pesca  
Spriz  
Analcicoli

Succhi di frutta  
Cocktail analcolico con Schweppes & fragole

### VINI

#### **BIANCI**

Pinot grigio	fermo
Müller Thurgau	mosso
Chardonnay	mosso
Soave	fermo
Bianco di Custoza	fermo

#### **ROSSI**

Merlot	fermo
Dolcetto	fermo
Gutturmio	fermo
Bonarda	mosso
Chianti Melini	fermo
Barbera	fermo

### SPUMANTI

#### **SECCHI**

Prosecco Valdobbiadene  
Prosecco Dirupo (andreola)  
Funer prosecco Brut  
Cartizze  
Rosè (andreola)

#### **DOLCI**

Moscato Naturale fermo  
Moscato d'Asti mosso