



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 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.

€ 74,00

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.

€ 74,00



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 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.

€ 74,00

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

€ 78,00



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

€ 82,00

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.

€ 82,00



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

ALTRE 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 - 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
Profiterrol con crema di nocciole

Tiramistù Grazia
Torta alla frutta
Crostata di frutta
Bavarese alle fragole
Crostata agli amaretti glassata al cioccolato

APERITIVI CON STUZZICHINI CALDI & FREDDI

Fantasia alla frutta
Acqua di lago
Sangria
Sangria Champenoise

Negroni
Aperitivo alla pesca
Spriz
Analclici

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