



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

Menù 1

*Fiocchi di prosciutto crudo di Parma
Coppa emiliana
Salame nostrano
Zucchine grigliate
Insalata russa
Crostino con tonno fumè
Persico in salsa verde
Insalata di mare*

* * * * *

*Risottino con pere & taleggio
Tagliolini caserecci ai funghi porcini*

* * * * *

*Carrè di vitello al forno in salsa Soave
Patate novelle al rosmarino
Fagiolini al burro*

* * * * *

*Torta chantilly alla frutta con gelato alla
vaniglia*

€ 42.00

Menù 2

*Culatello di prosciutto San Daniele
con barchetta di melone
Petalì di bresaola con scaglie di grana
Carciofino sott'olio alla romana
Sfogliatina di verdure
Code di gamberi in salsa rosa
Canapè di salmone fumè*

* * * * *

*Risottino ai funghi porcini
Tovagliolini panna, prosciutto & pesto*

* * * * *

*Lavarello spinato alle erbe del lario
Insalata mista*

* * * * *

Sorbetto mela verde & calvados

* * * * *

*Tagliata di scottona alla brace
con scaglie di grana
Asparagi alla parmigiana
Patatine fritte*

* * * * *

*Torta con crema chantilly
con scaglie di cioccolato bianco e bignè*

€ 49,00

Caffè-Acqua-Vino-Spumante-Compresi



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

Menù 3

*Fiocchi di prosciutto crudo e cotto
Sfilzetta di salame
Fagottino di bresaola con ricotta
Peperone ripieno alla menta
Vol-au-vent ai funghi porcini
Filetto di salmerino alla Bellagina
Patè del Lario con crostini*

* * * *

*Risottino bianco
con filetti di pesce persico burro e salvia*

* * * *

*Medaglioni di vitello gremolati al limone
Controfiletto alle erbe fini
Patate stech-hause
Zucchine trifolate*

* * * *

Crostata di frutta con gelato alla vaniglia

€ 43,00

Menù 4

*Cascata di prosciutto di Parma
Speck tirolese
Salame d'asino
Cipolline in agrodolce
Insalata di sedano & noci
Involtino di melanzana alla pizzaiola
Missoltino del Lario con polenta*

* * * *

*Tagliatelle caserecce al ragù di capriolo
Gnocchetti di patate & spinaci
alla panna e prosciutto*

* * * *

*Stinco di vitello al forno
Patate al forno
Carote vichy*

* * * *

Coppa principessa Beatrice

* * * *

Torta Mimosa con crema chantilly

€ 46,00

Caffe-Acqua-Vino-Spumante-Compresi



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@hotelqlavic.it - www.hotelqlavic.it

Menù 5

Antipasto ricco a buffet con affettati misti

Fantasie di verdure

Pesci di lago - di mare

& specialità della casa

* * * *

Risottino ai petali di rosa

Taglierini freschi caserecci

con polpa di granchio & gamberetti

* * * *

Sorbetto limone e wodka

* * * *

Filetto di bue alla Wellington

Patate al forno

Verdure al burro

* * * *

Profitterol alle nocciole

€ 46,00

Menù 6

Bouquet di mare

Cocktail di gamberetti

Cappa santa gratinata

Bruschetta con provola & salmone fumè

* * * *

Linguine allo scoglio

* * * *

Gamberone in salmoriglio

Salmone all'erba cipollina

Filetto d'orata alla Provenzale

Frittura di calamari

Patatine fritte

Insalata mista

* * * *

Torta al limone con gelato

€ 45,00

Caffe-Acqua-Vino-Spumante-Compresi



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

Menù 7

*Antipasto ricco a buffet con affettati misti
Fantasia di verdure
Pesci di lago - di mare
& specialità della casa*

* * * *

*Risottino al radicchio trevisano
& Sassella della Valtellina
Agnolotti di carne caserecci in salsa di noci*

* * * *

*Maialino di latte al forno
Piccata di vitello ai funghi porcini
Patate novelle al rosmarino
Insalata di verza alla greca*

* * * *

*Torta Chantilly glassata al mascarpone
con spiedino di frutta*

€ 44,00

Menù 8

*Prosciutto crudo di Parma
Culatello di Praga con ananas
Insalata alla Maranese
Vol-au-vent al formaggio
Insalata di piovra tiepida
Cozze gratinate*

* * * *

*Risottino allo champagne
Agnolotti caserecci mare & monti*

* * * *

*Gamberoni imperiali
Insalata primavera*

* * * *

*Filetto di bue al pepe verde
Patate al cartoccio
Spinaci al burro*

* * * *

Coppa di sottobosco con gelato

€ 47.00

Caffè-Acqua-Vino-Spumante-Compresi



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 con cassè
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

Quaglia 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

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