



Menu Natalizio Le Cirque

Vuoi goderti pranzi e cene delle Festività Natalizie senza rinunciare all'intima ed accogliente atmosfera di casa e senza doverti preoccupare della preparazione?

Le Cirque ti offre questa possibilità, proponendo un'ampia scelta di piatti tradizionali ma anche sfiziosi.

E' sufficiente una semplice telefonata al 055. 4222446 per ordinare il menù che preferisci e concordare il ritiro presso la nostra sede o la consegna a domicilio.

Segue una lista di antipasti, primi, secondi e dolci, perfetti per un NATALE o una fine dell' anno ricca di tradizione.



Antipasti e Salse per Crostini

Panettone gastronomico salato

Arancini mignon di riso, mozzarella e ragù bolognese

Salsa di fegatini per crostini

Ratatouille per crostini o per antipasti

Salsa per crostini salsiccia, capperi, peperoni, pomodoro, olive nere e verdi

Salsa alle Nocciole: Prosciutto crudo "Toscano", nocciole tagliate, cetriolini
agrodolce, peperoncini lombardi, senape, cipollina fresca,
pistacchi freschi

Mousse di di fegato

Mousse di prosciutto cotto

Terrina di Foie-gras de canard entier

Terrina Foie gras d'oise entier

Terrina di aragosta o pescatrice



Primi Piatti

Ravioli alla Castagne

Ravioli all'aragosta

Ravioli ricotta, spinaci

Ravioli trinati al tartufo

Tortellini per brodo

Gnocchi verdi

Tortelli Mugellani

Crespelle alla fiorentina

Crespelle ai funghi porcini

Crespelle agli asparagi

Timballo di rigatoni la Zaira

Gnocchetti soufflés al tartufo

Gnocchetti soufflés al bacon e porro

Lasagne al ragù

Lasagne con zucca gialla e provola affumicata

Lasagne pescatrice e gamberetti

Lasagne pecorino sardo e melanzane

Triangoli o Ravioli alle cime di rapa

Crespelle al radicchio trevigiano e noci

Cannoli di crespelle con pesce e salsa di scampi

Polenta farina gialla, olio, porro, fagioli e cavolo nero

Paccheri al forno con mozzarella e acciughe



Sughi

Ragù di carne toscano

Ragù ai funghi porcini

Sugo di pesce

Sugo allo speck e taleggio

Sugo alle noci e crema di brie

Sugo all'aragosta

Sugo nero di seppie

Sugo di pesce di Sicilia

Sugo di coniglio

Sugo di lepre

Sugo di cinghiale

Sugo allo speck e radicchio trevigiano

Sugo al granchio

Sugo di seppie e zucchini

Sugo al salmone



Secondi Piatti

Tacchino farcito alle castagne con salsa di mele
Arrosto di vitella con speck e prugne
Filetto in crosta di pasta sfoglia
Anatra all'arancia
Arista di maiale al forno e sapori di toscana
Prosciutto di maiale arrosto
Cosce di pollo farcite
Arista alle prugne con mele
Piccione alle pere
Stracotto di manzo al Barolo
Guancia di Bue al vino rosso di Bordeaux
Prosciutto di Praga in crosta
Prosciutto di maiale al Calvados e mele
Galantina di pollo
Ossobuco di vitella
Calamari giganti farciti
Code di aragosta ai carciofi
Spiedini di pesce misto speziati
Salmone in crosta ai carciofi e bianco di porro
Totani ripieni
Coulbiac di Salmone
Salmone scozzese
Brasato al lambrusco
Tortino di scampi, carciofi e patate



Contorni

Cipolline borretane

Carciofi freschi farciti

Pommes Chateau

Sformato di cavolfiore

Carciofi ritti alla romana

Ratatouille

Sautè di patate arrosto con pomodoro e cipolle

Cavoletti di Bruxelles

Flan di carciofi e spinaci

Flan di verdure miste farcito con filangè di speck e bianco di porro

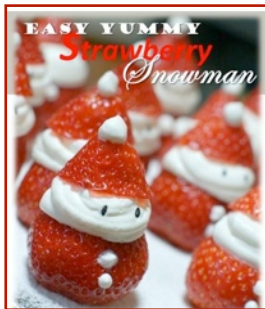
Purè di patate viola



Dolci

Mini Babbi Natale

Fragolotti Babbo Natale



Modalità consegna: tutti i piatti saranno in vassoi e pirofile in porcellana bianca, da cuocere o già cotte secondo i casi e la tipologia ed in caso consegnate in casse termiche che mantengono il calore per diverse ore.

Tempi di consegna: il giorno 24 Dicembre fino alle ore 20,00.