

**Consegna a domicilio
disponibile su prenotazione**
€ 10 in Abbiategrasso
prezzo da concordarsi per consegne in altri comuni

**Le prenotazioni per menu, regalistica e consegne
chiuderanno il 18 dicembre**

**Per prenotare venite a trovarci in negozio.
Non si accettano ordini telefonici, via whatsapp o mail.**

Non si accettano pagamenti con buoni pasto



Passaggio Centrale 8/12 - 20081 Abbiategrasso (MI)
www.gastronomiafasani.com
info@gastronomiafasani.com
02 94963814



MENU di NATALE 2025

Antipasti tradizionali

Tartine di pesce € 2,80 cad
Vitello tonnato € 38,00 kg
Insalata russa artigianale € 24,80 kg
Antipasto piemontese € 24,80 kg
Sedano di Verona € 24,80 kg
Insalata di nervetti € 24,80 kg
Carciofi alla giudia € 3,90 cad
Lumache alla bourgignonne € 2,90 cad

Antipasti di pesce

Aragoste in bellavista € 45,00 (metà aragosta)
Insalata di polpo con patate alla ligure € 55,00 kg
Capesante gratinate € 6,50 cad
Monoporzioni di gamberi in salsa cocktail € 9,50 cad
Carpaccio di salmone marinato di nostra produzione € 125,00 kg

Paté artigianali

Paté di vitello € 45,00 kg
Paté di fegato di vitello € 45,00 kg
Lingotto di foie gras monoporzione di nostra produzione € 35,00 cad

Pasticceria salata (solo per ritiro il 24 sera)

Mini maritozzo con crema di zucca e zola € 3,50 cad
Mini cannoli siciliani ripieni con spuma di salmone, ricotta e granella di pistacchi € 3,90 cad
Mini croissant con tartare di scottona e salsa Fasani € 3,50 cad
Mini croissant con patè di tonno, lime e cipolla caramellata € 3,50 cad
Panettone salato gr 500 € 38,00 cad

Antipasti sfiziosi

Flan di zucca e fonduta € 6,50 cad
Strudel salato monoporzione con gorgonzola, pere caramellate e noci € 8,50 cad
Mundeghili tradizionali € 1,50 cad

Primi da Forno

(Prodotti con ingredienti artigianali: pasta fresca, crespelle, ragù, ripieni e besciamella interamente fatti a mano)

Crespelle con prosciutto cotto e stracciatella € 6,50 a crespella
Crespelle con verdure e mozzarella € 6,50 a crespella
Lasagnette con ragù di triglia e scampi (min. 2 porzioni) € 15,00 a pz
Lasagne classiche alla bolognese (min. 2 porzioni) € 9,50 a pz
Cannelloni di pasta fresca con stufato di vitello € 6,50 cad

Primi da cuocere

Ravioli del Plin € 24,80 kg
Agnolotti alla piemontese € 24,80 kg
Ravioli al cappone € 45,00 kg
Mezzelune con ricotta e spinaci € 24,80 kg
Tortelloni con foie gras e tartufo € 48,00 kg
Tortelloni neri con baccalà mantecato e gamberoni € 38,00 kg
Raviolone del Duomo con ripieno di ossobuco € 38,00 kg

Secondi di carne da cuocere

Capponi piemontesi allevati a terra Prezzo su richiesta
Capponi disossati a mano ripieni e cotti a bassa temperatura Intero € 80 / Metà € 45
Faraone piemontesi Prezzo su richiesta
Galline nostrane Prezzo su richiesta
Anatre nostrane piemontesi Prezzo su richiesta
Conigli disossati e ripieni € 38,00 kg
Petto d'anatra € 45,00 kg
Cosce d'anatra € 28,00 kg
Arista di maiale cruda € 16,50 kg / cotta a bassa temperatura € 35,00 kg
Arista di vitello cruda € 38,00 kg / cotta a bassa temperatura € 48,00 kg
Agnelli e capretti Prezzo su richiesta
Maialini da latte Prezzo su richiesta
Tasche ripiene € 38,00 kg
Arrosto di reale di vitello € 28,00 kg
Arrosto di spalla di vitello € 35,00 kg
Carni per bollito: lingue, code e testine € 22,00 kg
Cappello del prete di manzo (intero e metà) € 35,00 kg
Biancostato di Limousine € 18,00 kg
Cotechino extra di Varzi € 22,00 kg
Triangolo e Zampone di Varzi (disponibile solo su prenotazione) € 28,00 kg
Ripieni disponibili € 35,00 kg a scelta tra:
- classico con stufato di vitello
- natalizio con vitello, prugne e castagne
- vegetariano di sole verdure
- vegetariano con zucca e tartufo

Tutta la polleria elencata (ad esclusione delle oche), a richiesta può essere disossata e ripiena € 35,00 kg

I prodotti cotti a bassa temperatura necessitano solo di rosolatura e sono disponibili solo su prenotazione entro il 10 dicembre

Polleria speciale

Tacchine nere Prezzo su richiesta
Oche piemontesi Prezzo su richiesta
Conigli di Carmagnola Prezzo su richiesta
Germani, pernici e piccioni Prezzo su richiesta
Per tutta la polleria speciale è obbligatoria la prenotazione entro il 10 dicembre

Per comodità

Possibilità cottura (solo su prenotazione e ritiro il 24 sera) € 15,00 a cottura
Affettato su vassoio (solo su prenotazione e ritiro il 24 sera) € 4,90 per vassoio
Sottovuoto € 1,50 a sottovuoto

Per accompagnare

Torta di zola e mascarpone € 28,00 kg
Plateau di formaggi Prezzo su richiesta
Mostarda piccante di Voghera € 22,00 kg
IL NOSTRO MASCARPONE FRESCO in confezioni da 500 gr € 14,00 cad
Verdure al forno € 24,80 kg
Crema Chantilly di nostra produzione € 28,00 kg

Per i vostri regali

Composizioni natalizie su misura
Buoni regalo per la nostra saletta Bistrot
Buoni regalo personalizzabili da spendere nel nostro negozio

Possibilità di parcheggio sotterraneo fuori da ZTL a 100mt circa dal negozio