



Golf Club Le Robinie

Menu Cerimonia 2012



*via Per Busto Arsizio, 9 - 21058 Solbiate Olona
tel 0331.329337 - fax 0331.329266
www.lerobinie.com - ristorante@lerobinie.com*

Menu Girasole

*Selezione di salumi e formaggi del varesotto con gnocco fritto
(Pancetta cotta con mele e Grappa di Angera, salame Varese, Lardo Lonzato,
Formaggio Varesot, Toma di Varese e Formaggella del Luinese)*

Riso Carnaroli allo champagne mantecato al Castelmagno

Aletta di vitello con salsa demi glace, patate a spicchio e spinaci al burro

Tranci di ananas fresco con gelato fiordilatte

Torta di ricorrenza

Caffè

*Vini Rossi e Bianchi Doc Selezione "Le Robinie"
Acque Minerali
Spumanti Dolci e Secchi*

Menu Tulipano

*Prosciutto di Parma Gran Riserva con melone
Insalatina di piovra e patate al pesto leggero*

*Straccetti di pasta all'uovo con tagliatelle di verdure
e crema di porri*

Tagliata di Fassone con bouquet di verdure alla griglia

Sorbetto alla mela verde

Torta di ricorrenza

Caffè

*Vini Rossi e Bianchi Doc Selezione "Le Robinie"
Acque Minerali
Spumanti Dolci e Secchi*

Menu Rosa

*Carpaccio di salmone marinato all'erba cipollina
con pan brioche tostato alle olive*

Flan di ortaggi con salsa al pesto leggero

Riso Carnaroli con asparagi mantecato con Trentingrana

Rombetti di grano duro con ragù di pesce spada e pomodorini di Pachino

Filetto di orata di lenza su nido di patate e crema allo zafferano

Insalata di frutta di stagione

Torta di Ricorrenza

Caffè

Vini Rossi e Bianchi Doc Selezione "Le Robinie"

Acque Minerali

Spumanti Dolci e Secchi

Menu Viola

Frivolezze dello chef in centrotavola

*Petali di prosciutto San Daniele
con bocconcini di mozzarella di bufala campana*

*Spiedino di totanetti e code di gambero gratinati
su letto di insalatina novella*

Crespelle soffici con ratatouille di gamberi e pesto leggero

Paccheri con ragù di branzino e battuto di pomodoro profumato al basilico

*Mignon di controfiletto di Fassone con salsa olandese
Involtino di fagiolini al bacon*

Bavarese al lime con coulis di fragole

Torta di Ricorrenza

Caffè

*Vini Rossi e Bianchi Doc Selezione "Le Robinie"
Acque Minerali
Spumanti Dolci e Secchi*

Menu Fiordaliso

Frivolezze dello chef in centrotavola

Millefoglie di patate e petali di branzino con salsa alle acciughe

Bouquet di mare e verdure marinate al limoncello

Riso Carnaroli ai frutti di mare mantecato all'olio extra vergine ed erba cipollina

Ravioli all'astice con pomodorini di Pachino al profumo di basilico

Trancio di branzino con coulis di gamberi e asparagi al burro

Fragole in guazzetto

Torta di Ricorrenza

Caffè

Vini Rossi e Bianchi Doc Selezione "Le Robinie"

Acque Minerali

Spumanti Dolci e Secchi