

*Il ritiro presso il ristorante potrà essere effettuato:  
- pranzo di Natale: tra le h. 11 e le h. 12;  
- cena di San Silvestro (31 dicembre): tra le h. 18 e le h. 19.*

*I cibi "freddi" sono pronti da gustare e si consiglia il consumo a temperatura ambiente o fresco.  
Per le pietanze "calde" si suggerisce di rigenerarle in forno preriscaldato a 180° per 5/10 minuti.  
I condimenti della pasta (scoglio e astice) dovranno essere riscaldati all'interno di un tegame/padella, facendo poi "saltare" il tutto.*



## **HENRY'S HOUSE**

ristorante pizzeria

via Stazione n. 21 - Gerenzano (VA)  
Tel. 02.9688245

Chiuso per turno di riposto martedì sera e mercoledì

**www.henryshouse.it**

## **Menu asporto**

**Natale e San Silvestro 2021**



*Invitiamo a prenotare entro 4 giorni dalla data di ritiro*

## **Aperture**

Culatello di Zibello e prosciutto crudo di San Daniele con paté di fegato d'oca, focaccia al rosmarino € 13

Vitello tonnato con polvere di capperi € 9

Fagottino di sfoglia ripieno di spinaci, robiola e pinoli, ciuffo di insalata russa € 10

Carpaccio di tonno rosso marinato al lime, mirtilli e songino € 10

Insalata di mare con capasanta e ostrica gratinate € 12

## **Primi piatti**

Risotto ai funghi porcini e tartufo bianco in cialda di parmigiano reggiano € 10

Tagliatelle fresche integrali al ragù di capriolo e timo, scaglie di Castelmagno € 9

Paella di pesce e crostacei € 15

Condimento (bianco) ai frutti di mare (per preparare pasta allo scoglio) € 8,5

Sugo all'astice (metà astice a porzione per preparare pasta all'astice) € 16

## **Contorni**

Verdure alla griglia € 3,5 Verdure a vapore € 3,5

Patate al forno € 3,5 Crocchette di patate € 3,5

Zucca al forno € 3,5

## **Pesce**

Filetti di spigola ai funghi porcini, patate e zucca al forno € 16

Trancio di ricciola con pomodori datterini, capperi e olive taggiasche, tortino di polenta bianca € 16

Frittura mista di pesce e crostacei con patatine € 14

Grigliata mista di pesce e crostacei con radicchio tardivo € 18

## **Carne**

Tacchino arrosto ripieno di castagne e luganega con patate e zucca al forno, mostarda di ciliegie € 15

Scaloppa di petto di faraona ai funghi porcini con tortino di polenta bianca € 16

Filetto di manzo in crosta di pasta sfoglia, verdure alla griglia € 20

Battuta di Fassona con cipolla di Tropea, capperi e pomodorini € 15

Medaglioni di cotechino fresco con guazzetto di lenticchie di Colfiorito € 11

## **Dolci**

Millefoglie con lamponi e granella di pistacchi € 5

Strudel di sfoglia (monoporzione) € 5 - Panna cotta con salsa al cioccolato fondente € 5

Crostata (monoporzione) con crema pasticcera e frutti di bosco € 5

Crema al mascarpone (da aggiungere al tuo Pandoro o Panettone) € 5

Semifreddi (Bindi) € 5: Meringa - Tartufo bianco/nero - Torroncino