



Menù di Natale 2025

ANTICO
PASTIFICIO
MOSCOVA
DAL 1924

Antipasti

- Foie gras con crostini e marmellata di cipolle
- Patè di vitello classico
- Patè di tonno
- Patè di salmone
- Terrina d'oca e d'anatra
- Petto d'oca affumicato (in busta 100g)
- Speck d'anatra (in busta 100g)
- Speck d'oca (in busta 100g)
- Insalata russa
- Marmellata di cipolle
- Pan Brioches per pate e foie gras
- Quiche con ripieno a scelta tra: (ricotta e spinaci - Carciofi - verdure miste - zucchine e menta - radicchio)
- Affumicati di pesce spada, tonno, salmone



- Polipo in insalata
- Gamberi in salsa rosa,
- Gamberi al vapore
- Panettone gastronomico (misto, di pesce o di salumi)
- Terrine di foie gras al Calvados
- Tartine gelatinate (gambero, salmone, tonno, caviale, surimi)

Paste fresche

- Tortelloni ripieni di fondua e tartufo
- Tortellini mantovani
- Ravioli ripieni di scampi e basilico
- Cappelletti di prosciutto crudo e carne
- Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci
- Ravioli ripieni di brasato
- Ravioli al branzino
- Ravioli ripieni di zucca

Primi piatti

- Ciambella di tagliolini di pasta fresca con ragù bianco alla bolognese
- Gnocchi alla parigina classici, al tartufo
- Corona di cappelletti con salsa al parmigiano (accompagnato con ragù bianco alla bolognese)
- Gnocchi alla parigina al tartufo
- Lasagnette a scelta tra: zucchine e zafferano – ragù – carciofi – radicchio e emmenthal
- Crepes con farcitura a scelta tra: carciofi – ricotta e spinaci – radicchio e emmenthal – prosciutto e formaggio – zucca e taleggio – fondua e tartufo

Secondi di pesce

- Baccalà alla vicentina
- Baccalà mantecato
- Moscardini affogati con pomodoro e basilico

- Salmone al vapore
- Salmone fresco farcito con spinaci e gamberi

Secondi di carne

- Arrotolato di tacchino farcito con mele e prugne
- Arrotolato di tacchino farcito con uvetta e spinaci
- Arrotolato di tacchino farcito con castagne
- Arrotolato di tacchino farcito con prosciutto e formaggio
- Faraona disossata e farcita con mele e prugne
- Polpettine di vitello alla Giambattista
- Guancialino brasato
- Cotechino cremasco

Contorni

- Patate al forno
- Verdure di stagione padellate (carciofi, funghi, patate)
- Purè di patate
- Flan ai carciofi
- Flan agli spinaci
- Flan al radicchio
- Cipolline borettane

Dolci

- Panettone artigianale
(classico, al moscato, ai frutti di bosco, ai marron glacé)
- Panettone speciale decorato
- Marron glacé
- Crema al mascarpone classica
- Crema al mascarpone al cacao

Cesti Natalizi ***alcuni dei nostri migliori prodotti:***

- Crema di cioccolato
- Panettone artigianale



- Torrone e torroncini
- Spumanti e Champagne
- Mostarde
- Marmellate
- Pasta Martelli e Pasta Cocco
- Fois Gras
- Crema tartufata
- Babbi di Cesena



ANTICO PASTIFICO MOSCOVA

*Via della Moscova 27, Milano • tel. 02 65 994 98
info@anticopastificiomoscova.com*