



L'Epifania...
che ogni festa porta via!

Ristorante La Caplania



Ecco le nostre proposte d'asporto
e consegna a domicilio
per Mercoledì 6 gennaio
pranzo e cena

Consegna fino a 20 Km da San Colombano,
contattaci per il tuo comune!

INFO E ORDINI:

3338415281 WHATSAPP

0371897097 TELEFONO

INFO@CAPLANIA.IT

WWW.CAPLANIA.IT

VIA SERAFINA, 11 - 20078

SAN COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

DISPONIBILITA' LIMITATA - CONSIGLIATO ORDINARE ENTRO MARTEDI 5

ORDINE MINIMO €30,00 - CONSEGNA €5,00

CONSEGNA GRATUITA PER ORDINI SUPERIORI AI €50,00



ANTIPASTI €10,00

- Tartare di salmone norvegese con mango
- Tartare di tonno pinna gialla con baccelli di soia al vapore
- Insalata di polpo e seppie con ceci neri biologici
- Catalana di gamberi rosa al vapore con crudité di verdure e vinaigrette alla senape di Digione
- Patè di Foie Gras con panbrioche croccante
- Caramelle di vitello tonnato cotto a bassa temperatura con insalata di puntarelle e scaglie di Grana Padano

URAMAKI €10,00

ROMA: salmone, avocado, philadelphia, tartare di salmone esterna, maionese, mandorle tostate

PALERMO: tonno, mango, philadelphia, tartare di tonno esterna, salsa teriyaki, cipolla croccante

BOLOGNA: gambero fritto nel panko, maionese, insalata iceberg, carpaccio di salmone e tonno esterni, salsa teriyaki

DOLCI €5,00

- Cestino di sfoglia caramellato con fragole e crema chantilly alla vaniglia
- Mousse di cioccolato fondente con frolla al cacao
- La pastiera napoletana

PRIMI PIATTI €10,00

- Lasagnetta con ragù bianco di cappone e fondente di zucca
- Crespelle al forno gratinate con brunoise di zucchine e crema di taleggio DOP
- Linguine di grano duro in rosso con ragù di moscardini e cipolla croccante
- Tagliolini di pasta fresca con ragù di gambero rosa e julienne di zucchine
- Spaghettoni di grano duro con ragù d'anatra

SECONDI PIATTI €15,00

- Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con cipolla di Tropea Caramellata
- Filetto di spigola al forno in crosta di petali di patate e carciofi stufati
- Zuppetta di moscardini con pane croccante
- Cotechino in crosta con lenticchie di Castelluccio
- Tataki di tonno rosso in crosta di semi di sesamo, peperoncini verdi dolci e salsa marinata di soia

I piatti caldi vengono serviti in vaschette adatte al microonde o al forno tradizionale (a seconda dell'esigenza del piatto)
Vi vengono fornite comunque tutte le informazioni necessarie