



Christmas 2022

La
TraveDelivery

La Gastronomia a casa Tua

Happy New Year

Contattaci e ordina da noi !!!

MENÙ

GASTRONOMIA

Gastronomia «dal 1978»

Menù

€ 35.00 p.p.

Minimo d'ordine 6 menù - non scomponibile

Happy New year

antipasti

Crostone rustico con insalata di mare e verdure croccanti

Tagliere rustico con salumi, formaggi e composte

Insalata russa « La Trave »

bis di primi

Delizie alla Romana

Timballo di mezzi paccheri alla Norma

secondo

Reale di Vitello al battuto di Erbe con riduzione al prosecco

Tortino di patate sfogliate e zucchine

Cotechino con lenticchie

FINGER BOX *Happy New Year*





Selezione di piccoli finger salati da servire all'aperitivo o come antipasto

Ratatouille di terra e di mare su crema di piselli  

Mini hamburger di manzo con caciocavallo cipolla di tropea bbq

Polipo in olio cottura, limoncedro e crema di broccoli  





Crumble mediterraneo con caviale di melanzane e pomodorino candito

24 pz	Finger Box misti	€ 48,00
12 pz	Mini Finger Box misti	€ 25,00
12 pz	Ratatouille di terra e di mare su crema di piselli  	€ 24,00
12 pz	Mini hamburger di manzo con caciocavallo cipolla di tropea bbq	€ 26,00
12 pz	Polipo in olio cottura, limoncedro e crema di broccoli  	€ 28,00
12 pz	Crumble mediterraneo con caviale di melanzane e pomodorino	€ 24,00

ANTIPASTI

porzioni singole da gr.80 / 150

Happy New year

-  Tagliata di salmone « Gravlax » all'aneto con vinaigrette al miele e senape € 9,00
-  Polpo caramellato con puntarelle melanzane arance e zenzero € 12,00
-  Code di gamberi in salsa cocktail (* 200 gr) € 7,00
- Radicchio grigliato con noci e aceto balsamico, fiocco di maialino alle erbe alpine del maso della val di Fiemme. € 9,00
-  Polentina taragna al casera stagionato con spadellata di castagne e porcini € 8,00
- insalata russa « ricetta tradizionale »

PRIMI PIATTI

Porzioni singole da gr 180/250

- Fagottini di radicchio e porcini testa nera su fonduta allo zola dop e bacon croccante € 12,00
- Cannelloni al nero di seppia con asparagi, gamberi e capesante su vellutata di crostacei alle erbe € 12,00
- Crespelle alla Valdostana ripiene al prosciutto cotto alta qualità e casera € 9,00
- Lasagne « La Trave Christmas » storica ricetta con il nostro ragù di carne € 8,00

SECONDI DI CARNE *Happy New year*

porzioni da gr 150/250 con guarnizione di verdure

6/8   Stinco di Vitello glassato al Riesling
pz con patate rustiche al guanciale e salvia € 90,00


6/8   Spezzatino di cervo brasato alle prugne e vino rosso
pz con crostoni di polenta grigliata € 16,00

Medaglioni di tacchinella farciti allo speck e zucca
con spicchi di patate € 14,00

Cotechino della tradizione con lenticchie € 6,00

SECONDI DI PESCE

porzioni da gr 150/250 con guarnizione di verdure

 Grigliata di pesce in panure aromatica con patate pomodori e cipollotti
(totani, orate, gamberoni, salmone, polipetti) € 18,00

 Pesce spada su crumble mediterraneo con spadellata
di pomodori e friarielli € 16,00

CONTORNI

porzioni da 150 / 200 gr



Verdure alla griglia € 6,00
melanzane, zucchine, peperoni, indivia belga

Carciofi e patate rustiche € 7,00
al guanciale e salvia

Patate arrosto € 4,50

Giardino di verdure al vapore € 4,00

Happy New year

Modalità d'ordine

minimo d'ordine € 60,00

TERMINE ULTIMO ORDINI PER IL 31 dicembre 27/12/2022

PRENOTAZIONI

dal lunedì al sabato 9:30 – 18:30

Tel. 0362 1731450 – Mob. 320 4925582 – e - mail: contatti@latrave.it

L'ordine verrà preso in carico a seguito di nostra conferma inviata via mail

MODALITÀ PAGAMENTO

Bonifico bancario anticipato con invio Vs. contabile

Bancomat o Carta di Credito - contanti

Consegna (contanti – bonifico anticipato)

RITIRO

Via Segrino 3 (angolo Via Montorfano):

31 dicembre dalle ore 14:00 – 20:00

CONSEGNE

31 dicembre da concordare

entro i 10 km € 20,00 > oltre: € 3,00 al km

consegne fino ad un massimo di 20 km dalla nostra sede

previa disponibilità

La
Trave
FOOD & EVENTS



Happy New year

CHRISTMAS «SOSPESO»

*Quello che noi facciamo è solo una goccia,
ma se non lo facessimo l'oceano avrebbe una goccia in meno!*
Cit. Madre Teresa di Calcutta

Regala un momento di festa a chi ne ha più bisogno!!!

IN COLLABORAZIONE CON ALCUNE REALTÀ DI CINISELLO BALSAMO:

CARITAS DECANALE

PARROCCHIA SAN PIETRO MARTIRE

COMUNITÀ PAOLINA

Insieme all'ordine per il tuo pranzo, scegli tu quanti menù vuoi regalare!

DONAZIONE LIBERA

A PARTIRE DA € 15,00

PER OGNI CHRISTMAS TICKET



INGREDIENTI E ALLERGENI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI IN QUESTO ESERCIZIO, SE NON ESPRESSAMENTE SEGNALATI, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano, nonché prodotti derivati purché a il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati.

L'attività viene svolta all'interno delle stesse cucine, pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata, anche su alimenti che non contengono l'allergene in formulazione e/o ricetta.