

Natale 2022

Menù Gastronomia Delivery

La ^{#latravecatering}
Trave

FOOD & EVENTS

Via Montorfano, 64 - 20831 Seregno (MB)

Tel. 0362 1731450 - Mob. 320 4925582



contatti@latrave.it



www.latrave.it

FINGER BOX





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

| | | |
|--|---|---------|
| | Spigola, tonno rosso, spada e gamberi marinati agli agrumi su tatin cinque cereali con mousse di cannellini e rosmarino | € 12,00 |
|   | Tagliata di salmone « Gravlax » all'aneto con vinaigrette al miele e senape | € 9,00 |
|   | Polpo caramellato con puntarelle melanzane arance e zenzero | € 12,00 |
|   | Insalata di mare con crostacei e verdure dell'orto | € 9,00 |
|   | Code di gamberi in salsa cocktail (* 200 gr) | € 7,00 |
|   | Capesante gratinate su caponatina di verdure con olive taggiasche e pomodorini | € 8,00 |
|   | 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 |
|  | Flan di zucca e mandorle con goccia allo zola di capra e bacon croccante | € 8,00 |
| | Patè « La Trave » storica ricetta dal 1978 | € 6,00 |
|   | insalata russa « ricetta tradizionale » | € 4,00 |
| | Tartine della tradizione (salmone-patè-gamberetti-veggie) | € 3,00 |

«Food Selection»

sorprendete i vostri ospiti con le nostre selezioni di qualità

| | | |
|---|--|---------|
|   | Culatta di Busseto, Pepita del Piave | € 45,00 |
|  | Filetto allo speck Tito, Lardo arrotolato in manica | |
| | Fiore sardo dop, Pienza dei colli senesi, Pecorino anice liquirizia e menta composte e mostarde bio di Borgo Val di Taro | 6/8 Pz. |

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI

tre nostre proposte per un antipasto completo

« mare »

Insalata di mare con crostacei e verdure dell'orto

Capesante gratinata
su caponatina di verdure con olive taggiasche e pomodorini

€ 20,00

1 pz.

Salmone « Gravlax » all'aneto con vinaigrette al miele e senape

« Christmas »

Radicchio grigliato con noci e aceto balsamico, fiocco di maialino alle erbe alpine del maso della val di Fiemme.

€ 20,00

Flan di zucca e mandorle con goccia allo zola di capra e bacon croccante

1 pz.

Insalata di mare con crostacei e verdure dell'orto

« terra »

Culatta di Busseto e il lardo aromatico di Manica dei colli Euganei

€ 18,00

Radicchio grigliato con noci e aceto balsamico, fiocco di maialino alle erbe alpine del maso della val di Fiemme.

1 pz.

Polentina taragna al casera stagionato con spadellata di castagne e porcini

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

Timballo ai carciofi e montasio
con vellutata ligure al basilico e pinoli € 12,00

Cannelloni al nero di seppia con asparagi, gamberi e capesante
su vellutata di crostacei alle erbe € 12,00

Tortelli di ricotta di bufala allo zafferano
su caponatina di verdure dell'orto con zucca uvetta e pinoli € 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



PRIMI PIATTI



Fagottini di radicchio e porcini testa nera al bacon croccante € 12,00

Crespelline ai carciofi e grana padano
con vellutata ligure al basilico e pinoli € 12,00



Fagottini con asparagi, gamberi e capesante
su vellutata di crostacei alle erbe € 12,00


Crespelle alla Valdostana € 9,00

SECONDI DI CARNE

porzioni da gr 150/250 con guarnizione di verdure

6/8   Stinco di Vitello glassato al Riesling
p2 con patate rustiche al guanciale e salvia € 90,00

  Carrè di maiale al lardo stagionato in conca cotto a bassa temperatura
alla senape antica con cipolla rossa di Tropea e grilled di verdure € 16,00

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


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


6/8
p2 Cappone ripieno alle castagne e noci e luganega € 80,00

6/8
p2 Cappone ripieno classico € 70,00

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

 Baccalà alla vicentina (ricetta storica) con medaglioni di polenta bianca € 16,00

  Spigola farcita con patate mantecate al basilico e carciofi spina (x 2 pp) € 30,00

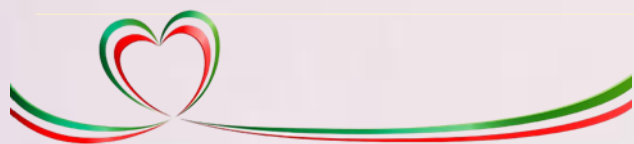
 Pesce spada su crumble mediterraneo con spadellata
di pomodori e friarielli € 16,00

CONTORNI

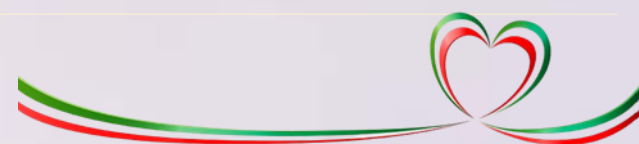
porzioni da 150 / 200 gr



| | |
|--|--------|
| Verdure alla griglia melanzane, zucchine, peperoni, indivia belga | € 6,00 |
| Carciofi e patate rustiche al guanciale e salvia | € 7,00 |
| Patate arrosto | € 4,50 |
| Giardino di verdure al vapore | € 4,00 |



Wine Selection



| | |
|--|---------|
| La Passerina Diubaldo | € 14,00 |
| Falanghina del Molise | € 12,00 |
| Pecorino doc Diubaldo | € 15,00 |
| Nerello Mascalese | € 8,00 |
| Losco Maremma Toscana Santa Lucia | € 15,00 |
| Montepulciano dop Diubaldo | € 15,00 |
| Moscato Saracco docg Saracco | € 15,00 |
| Prosecco di Valdobbiadene SERRAI docg La Tordera | € 16,00 |



Sweet Finger Box

Monte bianco rivisitato alle castagne e cioccolato



Cheese cake al panettone crema allo zabaione e panna

Panna cotta con passion fruit e frutti rossi



Tiramisù al caffè nero e mascarpone

| | | |
|-------|--|---------|
| 24 pz | Sweet Finger Box | € 48,00 |
| 12 pz | Mini Sweet Finger Box | € 26,00 |
| 12 pz | Monte bianco rivisitato alle castagne e cioccolato | € 26,00 |
| 12 pz | Cheese cake al panettone crema allo zabaione e panna | € 26,00 |
| 12 pz | Panna cotta con passion fruit e frutti rossi | € 26,00 |
| 12 pz | Tiramisù al caffè nero e mascarpone | € 26,00 |

Panettoni Artigianali Pasticceria Natale Cislaghi

| | |
|--|---------|
| Panettone Vecchia Milano (kg. 1) | € 28,00 |
| Veneziana (kg. 1) | € 28,00 |
| Panettone farcito alla crema (kg. 1,5 c.a) | € 45,00 |

Modalità d'ordine

minimo d'ordine € 60,00

TERMINE ULTIMO ORDINI PER NATALE 19/12/2022

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):

Natale e Vigilia: 24 dicembre dalle ore 16:00 – 20:00

CONSEGNE

24 dicembre nel pomeriggio fino alle 21:00

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



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.