



T La Trove

FOOD & EVENTS

Natale 2023

Menù Gastronomia Delivery





FINGER BOX

selezione di piccoli finger salati da servire all'aperitivo o come entrée

12 pz Piccole tartare di salmone e tonno su concass  di verdure al lime 

12 pz Gambero con crema di ceci al rosmarino e bacon croccante  

12 pz Caviale di melanzane, pomodorini confit e ratatouille di zucchine  

12 pz Crema di piselli, pecorino e filettino allo speck alle erbe di campo 

24 pz Finger box misto

La
Travel Delivery
Le Gustamos e con Teo



 Merry
Christmas

ANTIPASTI

porzioni da gr. 80/150

Polenta di storo al casera stagionato con radicchio e porcini 

Carpaccio di marinati di pesce al sale marino agli agrumi e erbe di campo 

Terrina di patè « La Trave », storica ricetta dal 1978 

Insalata di mare con crostacei e verdure dell'orto



Code di gamberi in salsa cocktail 



« Tagliere selection « salumi e formaggi » (6/8 pz):

pecorini con composte allo zenzero culatta di Busseto

pepita del Piave, filetto allo speck, lardo in manica



PRIMI PIATTI

porzioni singole da gr 180 / 250

Tortelloni cacio e pepe con spadellata di porcini e guanciaiale croccante

Crespelline con punte di asparagi, pomodorini secchi e code di gamberi 



Lasagne « La Trave Christmas »

Piccoli timballini di grano duro con ragù di selvaggina al mirto e mirtilli

Crespelle alla valdostana ripiene con prosciutto cotto e casera

SECONDI DI PESCE

porzioni da gr 150/250

La Trave Delivery
Le Gustamenti e con Te

Grilled di polipo, orata e calamari su crema di patate e cipolla di Tropea

Filetto di spigola al verde con pomodorini confit e burrata

Tortino di baccalà con patate e carciofi alla ligure

SECONDI DI CARNE

porzioni da gr 150/250

Medaglioni di cappone ripieno alle castagne e luganega

Magatello di vitellina steccato alle verdure dell'orto



Bocconcini di cervo e cinghiale al chianti e ginepro



CONTORNI

porzioni singole da gr 180 / 250

Patate arrosto



Verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni, indivia)



Trancetti di polenta di storo grigliata



Merry
Christmas



SWEET FINGER BOX

selezione di piccole cocottine dolci

Monte bianco

(castagne, panna, cioccolato, cannella)

12 pz

Budino piantina

(sbrisolona al cioccolato, mousse al fondente)

12 pz

Crem brulè ai frutti rossi

(crema cotta caramellata, frutti rossi)

12 pz

Cheese cake al panettone e zabaione

(biscotti, burro, panettone, panna, ricotta)

12 pz

MIX Sweet finger box

Monte bianco, Budino piantina, Crem brulè ai frutti rossi
Cheese cake al panettone e zabaione

24 pz

Merry
Christmas

Modalità d'ordine

minimo d'ordine € 60,00

TERMINE ULTIMO ORDINI PER NATALE 16/12/2023

riserviamo il diritto di chiudere le prenotazioni anticipatamente

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

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

Via Segrino 3 (angolo Via Montorfano)

CONSEGNE

previa disponibilità

24 dicembre nel pomeriggio dalle 16:00 alle 21:00

non è possibile richiedere un'ora definita di consegna

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

consegne fino ad un massimo di 20 km dalla nostra sede

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

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

DONAZIONE LIBERA
per ogni christmas ticket
A PARTIRE DA € 15,00

IN COLLABORAZIONE CON:

CENTRO CULTURALE SAN PAOLO

organizzeremo una cena solidale

In Villa Casati Stampa di Cinisello Balsam

A favore di:

centro di aiuto
alla vita



movimento
per la vita



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.



La Trave

FOOD & EVENTS

Via Montorfano, 64 – 20831 Seregno (MB)

Tel. 0362 1731450 – Mob. 320 4925582 

contatti@latrave.it

[**www.latrave.it**](http://www.latrave.it)

[**#latravecatering**](https://www.instagram.com/latravecatering) 

