La Trave

bellezza di essere

FOOD & EVENTS

Natale 2026

Menù
Gastronomia

FINGER BOX

selezione di piccoli finger salati in cocottine monouso
da servire all'aperitivo o come piccoli antipasti fusion

12 pz	Concassè di ceci e patate con gamberi e salmone marinati alle erbe 2,4,9,14		€ 30,00
12 pz	Crema di zucca con castagne al timo e zucchine in fiore 3,7.9		€ 30,00
12 pz	Baccalà scottato e burrata su crema di piselli 3,4,7,9		€ 30,00
12 pz	Filetto di maialino, cipolla di Tropea e mele caramellate 8,9		€ 30,00
24 pz	Finger box misto 2,3,4,7,8,9,14		€ 60,00

PANETTONE GASTRONOMICO

36 fette di morbido pan brioches al burro

d i m a r e :

code di gamberi al vapore con maionese al lime e aneto – il nostro salmone affumicato con legno di cedro – baccalà mantecato alla Vicentina 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 € 80,00

d i t e r r a :

Il nostro patè artigianale - fiocco di crudo stagionato con robiola e lattuga - insalata russa con pesto di pomodorini secchi 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 € 70,00

La Trave Delivery









bellezza di essere
La Trave
FOOD & EVENTS





ANTIPASTI

porzioni da gr. 90/200

Costo pz

Flan di zucca con robiola di Montevecchia e porcini scottati 3,7,8,9,12	€ 12,00
Terrina di patè « La Trave » storica ricetta dal 1978 7,9	€ 9,00
La nostra insalata di mare con crostacei e verdure dell'orto 2,4,5,6,9,11,14	€ 15,00
Gamberi in salsa rosa su insalatina croccante 2,3,8,12	€ 10,00
Insalata russa « La Trave » ricetta classica 3,4	€ 6,00
Conchiglia con capasanta, gamberi, calamari in panure croccante 1,2,4,5,9,14	€ 12,00

« TAGLIERE SELECTION - SALUMI E FORMAGGI » :

La nostra selezione di salumi artigianali italiani stagionati con formaggi di latteria, pecorini e composte della tradizione 7 — € 48,00 (6/8 pz.)

« SELECTION DI MARE »

Tonno rosso, salmone, spada e gamberi rossi marinati con spezie e sale all'aneto e agrumi 2,4,9 — € 16,00 Costo porz.

PRIMI PIATTI

porzioni singole da gr 250 / 350

Ravioli del Plìn in brodo di cappone nostrano 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12	€ 14,00
Tortelli di grano «cacio e pepe» con guanciale croccante e porcini 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14	€ 16,00
Crespelle agli asparagi, gamberi e pomodorini confit 1,2,3,4,7,9,12,14	€ 14,00
Crespelle alla Valdostana ripiene al prosciutto cotto e casera 3,5,6,8	€ 10,00
Lasagne classiche al ragù di carne «La Trave Christmas» 1,3,7,9	€ 10,00










Merry Christmas
Trave Delivery


Merry Christmas

SECONDI DI PESCE

porzioni da gr 150/250

INTRAMONTABILE ! Mosaico di mare con scampo aperto, salmone, polipo, spigola su misticanza di verdure dell'orto al basilico 2,4,9,12,14 — € 24,00

Salmone «al verde» su crema di patate e carciofi liguri 1,3,4,5,6,7,8,9,12 — € 18,00

Filetto di spigola, crumble di pane nero e pistacchio, cicoria ripassata 1,3,4,5,6,7,8,9,12 — € 18,00

SECONDI DI CARNE

porzioni da gr 150/250

Medaglioni di cappone disossato, ripieno con bocconcini di guanciale, salsiccia, pistacchio e noci 1,3,7,8,9,12 — € 18,00

Filetto di vitello in crosta matta con fiocco di crudo, il nostro patè di vitello con salsa al barolo 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12 — € 20,00

Polenta taragna con bocconcini di cinghiale in salmì leggero 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12 — € 18,00

Saltimbocca di vitello allo speck e salvia, fondo leggero al Marsala, morbido di patate e verdure d'inverno 5,6,8,9,10,11,12 — € 16,00

CONTORNI

porzioni singole da gr 150 / 250

Patate arrosto — € 6,00

Verdure alla griglia *(pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, indivia)* — € 7,00

La Trave Delivery

bellezza di essere

La Trave

FOOD & EVENTS













TraveDelivery

SWEET FINGER BOX

selezione di piccole cocottine dolci

12 pz	Monte bianco con castagne, panna, cioccolato, cannella 1,2,3,4,,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 30,00
12 pz	Panna cotta alla vaniglia Bourbon, coulis di frutti rossi e scaglie di cioccolato 1,2,3,4,,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 30,00
12 pz	Tiramisù al panettone con crema mascarpone cacao e arancio candito 1,2,3,4,,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 30,00
12 pz	Saint Honoré al bicchiere, chantilly, cioccolato e caramello 1,2,3,4,,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 30,00
24 pz	MIX Sweet finger box (4 finger sopra descritti) 1,2,3,4,,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14	€ 60,00









Modalità Ordini

minimo d'ordine € 100,00

TERMINE ULTIMO ORDINI PER NATALE 15/12/2026
ci 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 19:00
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

La Trave Delivery

Merry Christmas

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 illinoiesis (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

bellezza di essere

FOOD & EVENTS

latravecatering

Via Montorfano, 64 – 20831 Seregno (MB)

Tel. 0362 1731450 – Mob. 320 4925582

contatti@latrave.it

www.latrave.it

