

## MENÙ

**Easy - 34€** <sup>a persona</sup><sub>1-2</sub>

Calice di Benvenuto con focaccia di nostra produzione

–  
1 Antipasto

---

Bis di primi

---

Caffè

**Premium - 42€** <sup>a persona</sup><sub>1-2</sub>

Calice di Benvenuto con focaccia di nostra produzione

–  
1 Antipasto

---

Bis di primi

---

1 Secondo

---

Caffè

**Standard - 38€** <sup>a persona</sup><sub>1-2</sub>

Calice di Benvenuto con focaccia di nostra produzione

–  
1 Antipasto

---

1 Primo

---

1 Secondo

---

Caffè



**SCOPRI**  
*di più*



# Classico

## ANTIPASTI

- Carpaccio di lonzino* stagionato su misticanza e fragole con aceto balsamico
- Selezione di salumi e formaggi* (7) con confetture made in Club House
- Insalatina di mare* (7,2,9,14) alla catalana con cialdina di grana padano

## PRIMI

- Risotto ai mirtilli* (2) con Gamberi al cognac e basilico
- Strozzapreti* (1,3,7) con pomodorini datterini, guanciale, stracciatella e rughetta fresca
- Risotto* (7,8) alla robiola e fiori di zucca con pistacchi con concassé di mela e Barbera

## SECONDI

- Arrosto di vitello* cotto a bassa temperatura con patate al rosmarino
- Filetto di maiale* (1) in panure alle erbe fini con zucchine soute
- Trancio di pesce spada* (4) con olive, basilico e patate viola

# Celiaco

## ANTIPASTI

- Carpaccio di lonzino* stagionato su misticanza e fragole con aceto balsamico
- Selezione di salumi e formaggi* (7) con confetture made in Club House
- Insalatina di mare* (7,2,9,14) alla catalana con cialdina di grana padano

## PRIMI

- Risotto ai mirtilli* (2) con Gamberi al cognac e basilico
- Pennette* (7,1,3) con pomodorini datterini, guanciale, stracciatella e rughetta fresca
- Risotto* (7,8) alla robiola e fiori di zucca con pistacchi con concassé di mela e Barbera

## SECONDI

- Arrosto di vitello* cotto a bassa temperatura con patate al rosmarino
- Filetto di maiale* (1) in panure alle erbe fini con zucchine soute
- Trancio di pesce spada* (4) con olive, basilico e patate viola

# Vegetariano

## ANTIPASTI

- Flan* (3,7) di topinambur e fonduta
- Tortino* (1,7) di melanzana

## PRIMI

- Risotto* (7,8) alla robiola e fiori di zucca con pistacchi con concassé di mela e Barbera

## SECONDI

- Uovo 68°* (1,3,7) cacio e pepe con cicoria ripassata e taralli sbriciolati
- Polpette di ceci* (1,3) con insalatina di spinacino novello

## MENÙ BAMBINO

Gratuito fino a 3 anni  
Fino a 7 anni 12€/bimbo

*Pasta o gnocchi*  
al pomodoro o ragu

*Lasagna*  
alla bolognese

*Cotoletta*  
con patate al forno o fritte

Compresa 1 bevanda  
e un piatto a scelta tra i 3 proposti

<sup>1</sup> 1 bottiglia di acqua ogni 2 persone – 1 bottiglia di vino ogni 4 persone;

<sup>2</sup> Tutti i contorni del menù si possono abbinare ai nostri secondi (patate al rosmarino, patate viola, zucchine soute)



OPZIONI

# Torta

## Torta Nostra

**8€ a persona**

(inclusi torta e servizio)

Come ad esempio: Crostata di frutta, chantilly panna e fragole, millefoglie

## Torta portata dall'esterno

**2€ a persona** (solo servizio)

La torta può essere portata da una pasticceria esterna, deve essere però provvista della lista allergeni e ingredienti

*Puoi scegliere una scritta da mettere sopra la tua torta.  
Effettuare l'ordine della torta almeno 3 o 4 giorni prima dell'evento.  
Per torte più elaborate richiedere preventivo.*

## INFORMAZIONI GENERALI



*1 bottiglia ogni 4 persone. Il vino servito è Prosecco DOCG di Valdobbiadene, Falanghina del Sannio o Sussingo Toscano*



*Possibilità di avere una serie di professionisti musicali su richiesta*



*La zona da voi scelta potrebbe essere condivisa con altri tavoli; l'esclusiva della stessa è possibile concordarla*



*Offriamo proposte per celiaci, ma non garantiamo che non ci sia contaminazione*

*La conferma dell'evento deve essere fatta entro 10 giorni prima e con acconto di 100 euro. In caso di evento annullato l'acconto verrà trattenuto. Se i partecipanti diminuiscono, senza avvisare 48 ore prima almeno, verranno comunque conteggiati.*



# CLUB house

s a r o n n o

*Il tuo evento*  
**CLUB HOUSE SRL**

## Contatti

Nome:

---

Telefono:

---

E-mail:

---

*I tuoi dati sono trattati al solo fine del servizio nel rispetto del D. Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679.*

## Evento

Data e ora di arrivo:

---

N° invitati (*almeno 12 persone*):

---

*Tipologia*

- Battesimo
- Comunione
- Cresima
- Compleanno
- Altro

*Location*

- Dehor sx
- Dehor dx
- Sala fronte  
bancone
- Sala piccola
- Sala grande

## Firma

.....

### Iban

IT50U0538750520000042502334

 Via Nino Biffi 11, Saronno

@hello@clubhousaronno.it  3513135538



**La prenotazione si considera confermata solo dopo  
aver lasciato l'acconto e firmato il modulo**