

Il ritiro presso il ristorante potrà essere effettuato tra le ore 10 e le ore 11.

*I cibi "freddi" sono pronti da gustare e si consiglia il consumo fresco o a temperatura ambiente.
Per le pietanze "calde" si suggerisce di rigenerarle in forno preriscaldato a 180° per 5/10 minuti.
I condimenti della pasta (scoglio e astice) dovranno essere riscaldati all'interno di un tegame/padella, facendo poi "saltare" il tutto.*



HENRY'S HOUSE

ristorante pizzeria

via Stazione n. 21 - Gerenzano (VA)
Tel. 02.74235250

Chiuso per turno di riposo martedì sera e mercoledì

www.henryshouse.it

Menu Natale "a casa tua"

2024



Invitiamo a prenotare entro 7 giorni dalla data di ritiro.

Aperture

Carpaccio di ricciola marinata al lime e pepe rosa su rucola € 13

Insalata di mare con capasanta gratinata € 13

Duetto di insalata russa e pâté d'anatra tartufato, focaccia al rosmarino € 13

Mondeghili con mostarda di ciliegie € 9

Primi piatti

Crespelle al forno ai funghi porcini e tartufo bianco € 11

Lasagne alla bolognese € 10

Condimento (bianco) ai frutti di mare (per preparare pasta allo scoglio) € 12

Sugo all'astice (metà astice a porzione per preparare pasta all'astice) € 19

Contorni

Verdure alla griglia € 4

Patate al rosmarino al forno € 4

Crocchette di patate € 4

Purea di patate € 4

Pesce

Filetto di branzino alle olive taggiasche, patate duchessa € 16

Frittura mista di pesce e crostacei con patatine € 17

Grigliata mista di pesce e crostacei € 19

Carne

Arrosto di tacchino alle bacche di ginepro ripieno castagne e spinaci con purea di patate e mostarda di ciliegie € 16

Filetto di manzo al pepe verde con patate duchessa € 20

Battuta di manzo con cipolla di Tropea, capperi e pomodorini € 15

Dolci

Crema al mascarpone (da aggiungere al tuo Pandoro o Panettone) € 5

Strudel di sfoglia € 5

Panna cotta con salsa al cioccolato fondente € 5

Crostatina con crema e frutti rossi € 5

Cheesecake alla confettura di frutti di bosco € 5