

Menù di Natale e San Silvestro 2026



Il Natale è il momento in cui la tavola si riempie di sapori, i cuori si avvicinano e il tempo sembra fermarsi.

E così, attorno alla tavola, ritroviamo anche chi non è più con noi: nei profumi che ci riportano indietro nel tempo, nelle ricette tramandate, nelle abitudini di sempre, in un ricordo che, proprio a Natale, sembra farsi un po' più vicino.

Che sia una tavola grande o una piccola,
l'importante è ritrovarsi insieme alle persone che
amiamo.

***Buon Natale e Buone Feste
da tutti noi della
Gastronomia Civelli***

MODALITÀ D'ORDINE

Entro il 17 dicembre puoi richiedere un preventivo che verrà elaborato in circa 24/48 ore dalla richiesta, indicando la scelta dei piatti e il numero dei commensali.

Come inoltrare la richiesta

Invia una mail a info@gastronomiacivelli.com, scrivici un messaggio WhatsApp al 350 1611994 oppure vieni a trovarci nella nostra sede storica di Corso Italia 16.

LE PRENOTAZIONI CHIUDERANNO IL 18 DICEMBRE. Dopo tale data non prenderemo in carico ulteriori ordinazioni.

Per chi non sarà riuscito a prenotare entro i termini stabiliti, sarà nostro piacere poterlo servire direttamente nel nostro punto vendita.

Richiedi la consegna a domicilio per il 24 dicembre. Il servizio è disponibile nelle fasce orarie 8:30-13:00 oppure 13:00-20:00.

Il 24 dicembre il negozio sarà aperto dalle 8:30 alle 19:00.
Il 25 dicembre sarà aperto solo per il ritiro degli ordini, dalle 9:00 alle 11:00.

Il tutto si intende fino a esaurimento scorte.

SI ORGANIZZANO PRANZI E CENE PER AZIENDE E PRIVATI

ACCURATO SERVIZIO A DOMICILIO CON CONSEGNA IN TUTTA MILANO E HINTERLAND

Antipasti

Paté

Paté di fegato d'oca classico e con tartufo

Paté di selvaggina

Paté all'armagnac (Grappa della Guascogna)

Foie gras di nostra produzione

Paterini monoporzione

Paterini di prosciutto cotto e capperi

Paterini di tonno

Paterini di fegato d'oca anche con tartufo

Sfogliatine con motivi natalizi da abbinare al paté

Tartine in gelatina

Di salmone affumicato scozzese

Di gamberetti

Di uovo, pomodoro e acciuga

Di caviale

Antipasti di pesce

Salmone scozzese selvaggio affumicato, affettato o a baffa intera

Mezze aragoste in bellavista o al naturale

Mezzi astici in bellavista o al naturale

Filetti di sogliola in bellavista

Caviale (consigliata la prenotazione)

Specialità

Galantina di vitello con tartufo - antica tradizione milanese

Galantina di pollo

Marbré di lepre

Capitone marinato

Lumache alla bourguignonne

Nervetti di vitello in insalata

Insalata russa

Insalata vienneses

Funghetti di uova ripiene
segnaposto

Panettoni gastronomici e primi piatti

Solo su ordinazione

I nostri panettoni gastronomici:

- con salumi e paté
- con salumi
- misto terra e mare
- di pesce

Torte salate

Di ricotta e spinaci

Di carciofi

PRIMI DA FORNO

Crespelle di ricotta e spinaci

Crespelle di prosciutto e fontina
alla Valdostana

Crespelle con funghi porcini ed
emmental

Crespelle con salmone ed erbe
aromatiche

Gnocchi alla romana

Lasagne con ragù alla bolognese

RAVIOLI

Tortellini per brodo

Ravioli quadrati di brasato

Agnoli mantovani

Ravioli al tartufo

Ravioli di magro (con ricotta fresca
e spinaci)

Ravioli di zucca alla mantovana

Ravioli di branzino

Passatelli per brodo

Brodo classico di carne fresco fatto
in casa

Ravioli all'ossobuco

Natale a tavola

Secondi

CARNI PRONTE

Cappone disossato farcito arrosto
Tacchinella arrosto
Tacchinella disossata farcita con castagne
Rollatina di tacchinella farcita con castagne cotta a bassa temperatura
Faraona disossata ripiena
Rollatina di faraoana ripiena
Rollatina di cappone ripieno
Scamone di vitello cotto a bassa temperatura con sugo
Arrosto di vitello con mirto e mirtilli
Brasato di manzo con sugo
Ossobuco sottovuoto
Pasticciata alla pesarese

CARNI FREDDE

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura al forno
Roast-beef sottovuoto cotto a bassa temperatura

SALSE DA ABBINARE

Salsa verde
Sugo di arrosto
Composta di cipolle

PESCE CUCINATO

Branzino al cartoccio
Salmone lessato intero (minimo per 5 persone)
Rombo al forno con carciofi e patate
Insalata di polpo con cannellini e patate
Insalata di mare con totanetti, polpo e gamberi con verdure
Gamberoni al naturale, in olio e limone o in salsa rosa

CONTORNI

Patate novelle al forno
Carciofi con prezzemolo
Cipolline stufate

... e per finire

Torta di brie e noci
Torta di gorgonzola e noci
Crema di Parmigiano Reggiano al tartufo nero

Dolci natalizi

Panettone classico artigianale di nostra produzione (100 g, 500 g, 1000 g)
Focaccia di Tabiano classica con frutta e Maraschino
Focaccia di Tabiano Duchessa di Parma con cioccolato e crema allo zabaione
Panbriacone – lievitato al rum di diversi gusti
Crema al mascarpone fresca da abbinare ai panettoni
Omino di pan di zenzero decorato a mano, fatto in casa

Cesti natalizi o scatole gastronomiche

Su ordinazione è possibile preparare cesti e cestini natalizi, scatole gastronomiche da regalo o, in alternativa, i nostri originali chef natalizi, tutti personalizzabili.

Disponibile anche una linea di pronti da cuocere in barattolo, tutto preparato in casa: un'ottima idea regalo.

Per il vostro brindisi offriamo una scelta di vini e champagne artigianali per accompagnare le vostre portate.

I nostri piatti sono preparati con ingredienti freschi, genuini e senza conservanti. Questo catalogo viene preparato mesi prima per studiarlo al meglio, quindi è privo di prezzi. Se lo gradite, potete fare una selezione di piatti e indicare il numero di partecipanti all'evento natalizio. Sarà nostra premura farvi avere una quotazione indicativa entro circa due giorni dalla richiesta.

Buone feste da tutti noi!

Gastronomia Civelli
Corso Italia 16, 20122 Milano
02 8056487 - 350 1611994 (WhatsApp)
info@gastronomiacivelli.com
www.gastronomiacivelli.com

