



*Restaurante*

*La Contrada*

*Hotel Villa Cipressi*

Via IV Novembre 18  
23829 Varenna LC (Lombardia)

Tel: 0341 - 830113

[www.hotelvillacipressi.it](http://www.hotelvillacipressi.it)

E-mail: [info@hotelvillacipressi.it](mailto:info@hotelvillacipressi.it)

## *“Noches tematica 2011”*

Sábado, 15 de Octubre 2011

*Tarde “Marroqui”*



Sábado, 05 de Noviembre 2011

*Tarde “Del Hervido Mezclado”*

Sábado, 12 de Noviembre 2011

*Tarde “Francés”*



Sábado, 19 de Noviembre 2011

*Tarde “Siciliana”*

## *Tardes a partir de las 20.00*

La presentaciòn de los platos està al Buffet, los vinos està seleccionados en funciòn del tema y està incluidos en el precio de € 40,00 por persona.

Oferta especial: noches tematica + pernoctaciòn + desayuno € 90,00 por persona.

Se recomienda hacer reservaciones

Tel. 0341/830113 | E-mail: [info@hotelvillacipressi.it](mailto:info@hotelvillacipressi.it)

*Tarde “Marroqui”  
Sàbado, 15 de Octubre 2011*

*Menú*

Zaalouk (ensalada de berenjenas con muchas especias)  
Briouat a la kefta (rollos de hojaldre rellenos de carne)  
Pastilla (pastel de Marruecos)  
\*\*\*  
Harira (sopa de pollo y garbanzos)  
Tajine vegetariano  
\*\*\*  
Tajine de cordero con ciruelas y almendras  
Pimientos rellenos con Marruecos arroz  
\*\*\*  
Cuos-cous (pescado)  
Cous-cous  
\*\*\*  
M'encha (serpiente dulce de almendra)  
Ghouribas (galletas de canela)  
\*\*\*  
Dátil rellenos  
\*\*\*  
Café

*Tarde “Del Hervido Mezclado”  
Sàbado, 05 de Novembre 2011*

*Menú*

Picatostes de taleggio y crema de trufa  
Carpaccio de ternera con salsa “bagna cauda”  
Setas en hojaldre  
Huevos rellenos  
“Filascetta”  
\*\*\*  
Ravioli del Plin en caldo de pollo  
Canelones de taroz con fondue casera  
\*\*\*  
Hervido Mezclado  
Patatas y verduras hervidas  
Salsa verde  
Mostaza de fruta  
Cugnà  
\*\*\*  
Bonet de Asti  
Meascia  
\*\*\*  
Café

*Tarde “Francés”  
Sàbado, 12 de Novembre 2011*

*Menú*

Quiche Lorraine  
Terrine de canarde Perigurdine  
\*\*\*  
Bouillabaisse Marseillaise  
\*\*\*  
Dorade a la grenoblaise  
Siz sauvage  
\*\*\*  
Coq-au-vin  
Gratin dauphinoise  
Ratatouille de legumes  
\*\*\*  
Tarte Tatin avec crème glacée a la vanille  
Friandises  
\*\*\*  
Café

*Tarde “Siciliana”  
Sàbado, 19 de Novembre 2011*

*Menú*

Bolas de arroz  
“Sfinciuni” de Palermo  
Sardinias “a beccafico”  
El ángulo de los atunes  
Parmigiana de Berenjena  
\*\*\*  
Sopa de mejillones  
“Pasta alla Norma”  
\*\*\*  
“Caponata” de Catania  
Calamares rellenos  
Chuletas de espada con papas y alcaparras  
\*\*\*  
“Cannoli alla Siciliana”  
Pudín de pistacho de Bronte  
“Cassatine”  
\*\*\*  
Café

*Tardes a partir de las 20:00*

La presentaciòn de los platos està al Buffet, los vinos està seleccionados en funciòn del tema y està incluidos en el precio de € 40,00 por persona.  
Oferta especial: noches tematica + pernoctaciòn + desayuno € 90,00 por persona.

Se recomienda hacer reservaciones  
Tel. 0341/830113 | E-mail: [info@hotelvillacipressi.it](mailto:info@hotelvillacipressi.it)