



BUFFET MILANESE

APERITIVO LEGGERO

cocktail Campari, spumante di San Colombano, spremute d'agrumi, soft drink
nocciolato pregiato, piccoli mondegghilli alla milanese caldi

TAGLIERE DEI FORMAGGI

Composizione su tagliere di formaggi di Montevicchia freschi e stagionati
Serviti con mostarde, composte e miele e pepe nero, forma di Parmigiano e noci

TAGLIERE BRIANZOLO FREDDO

Presentazione di prosciutto crudo di Oggiono, salame del Bric, lardo, coppe, pancette, serviti con pepe nero, pane speciale e cesti di focacce,

TAGLIERE DELLA POLENTA

crostoncini di polenta al gongorzola, polenta gialla con "bruscitt" polenta gialla con luganega

TAGLIERE CARNE MILANESE

milanesine con pomodorini

LE GALANTINE ALLA MILANESE

di vitello, di pollo, di fagiano, di tacchino velati leggermente di gelatina

LE VERDURE

"articiòcch" (carciofi al burro), "erbion"(piselli al burro),
"crbètt"(bieta novellina), cavolfiori alla milanese,

PRIMI PIATTI

il risotto al salto (fatto espresso sul buffet)

DESSERT

charlotte di mela alla milanese su salsa vaniglia, il salame di cioccolato, i tortelli alla milanese

BEVANDE

vino bianco e rosso delle cantine di Montevicchia
(l'unico vino veramente di Milano)

CAFFÈ E BRIGIDINI

