



# MENÙ MILANESE 1

## APERITIVO DI BENVENUTO

### BEVANDE

*Cocktail Campari*

*Soft-drink con spremute d'agrumi*

*Prosecco di Conegliano e vino bianco secco, Minerale naturale e addizionata*

### VIVANDE

*Prosciutto crudo d'Oggiono in morsa, Salumi Brianzoli all'asse,*

*Terrine dei nostri pâtè alla milanese con crostini integrali*

*I "nervitt" e i "pescitt"*

### A SEGUIRE

*Piccoli "mondeghilli", piccoli "messicani"*

*Bocconcini di "luganega"*

*Le minicotolettine alla savini*

*A PASSAGGIO DEI CAMERIERI TRA GLI OSPITI*

*la salvia fritta*

## MENU AL TAVOLO NELLE SALE

### PRIMO PIATTO

Il risotto giallo

Agli asparagi verdi di Cilavegna, oppure ai carciofi, oppure alla zucca e pepenero

Oppure il classico minestrone milanese

### IL BUFFET DELLE CARNI

Il brasato alla milanese, lo stinco di vitello al forno, il bollito misto

la polenta gialla bramata, "erbion"( piselli al burro), "crbètt"(bieta novellina), cavolfiori alla milanese, mostarda

L'angolo dei formaggi

Il caprino di Montevicchia fresco e stagionato con olio e pepenero

Dessert

charlotte di mela alla milanese su salsa vaniglia

### CANTINA

Selezione di San Colombano cantine Riccardi

Nettare dei Santi

Minerale gasata e naturale in bottiglie di vetro; pane speciale e cesti di focacce,

caffè espresso

amari

cioccolatini

