

Menù degustazione

Gnocco fritto con prosciutto crudo dolce D'Ossvaldo

Magatello di vitello rosato con verdure invernali

Mondeghili in salsa al pomodoro

Flan di verdure con crema di parmigiano

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo

con pere porri e taleggio brembano

Cotechino di cascina "Cornalba" con purè di patate

Panettone di Milano fatto in casa

crema al mascarpone e salsa al cioccolato fondente 55%

Caffè e amari nazionali

Vini: Cantine Tudernum

(una bottiglia ogni 4 persone)

Acqua Panna e acqua San Pellegrino

Menù degustazione

*Gnocco fritto con prosciutto crudo dolce D'Ossvaldo
Flan di verdure in crema di parmigiano
Mondeghili in salsa al pomodoro
Insalata di nervetti con borlotti e cipollotto rosso*

*Risotto Carnorali Riserva San Massimo
alla milanese con midollo di bue*

*Cotoletta alla milanese ad "Orecchia d'elefante"
una ogni quattro persone*

*Panettone di Milano fatto in casa
crema al mascarpone e salsa al cioccolato fondente 55%*

Caffè e amari nazionali

*Vini: Cantine Tudernum
(una bottiglia ogni quattro persone)
Acqua Panna e acqua San Pellegrino*

Menù degustazione

*Gnocco fritto con prosciutto crudo dolce D'Ossvaldo
Flan di verdure in crema di parmigiano
Mondeghili in salsa al pomodoro
Magatello di vitello rosato con verdure invernali*

*Passatelli asciutti fatti in casa
salsiccia profumata al timo e fondata di pecorino*

*Panettone di Milano fatto in casa
crema al mascarpone e salsa al cioccolato fondente 55%*

Caffè e amari nazionali

*Vini: Cantine Tudernum
(una bottiglia ogni quattro persone)*

Acqua Panna e acqua San Pellegrino