

Menu della Vigilia

Benvenuto dello Chef

Tartelletta di pasta brise,
pate di vitello e salsa al tuorlo cotto

Antipasti

Flan di topinambur, leggera salsa al gorgonzola e cavolo nero

Gnocco fritto con lievito madre e tagliere di
prosciutto crudo dolce D'Ossvaldo, Lardo di Arnard e
Salame del Cavalier Favini

Cubo di manzo, puntarelle, acciughe del mar cantabrico
e mostarda di zucca

Primi

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo,
finocchietto, limone candito e coda di bue brasata

Cappelletti chiusi a mano in brodo di cappone

Secondi

Controfiletto di manzo, coriandolo e millefoglie di patate

Dessert

Panettone di Milano artigianale
crema al mascarpone e barbajada

Piccola pasticceria di natale

60,00 euro bevande escluse