CLASSICO

TRATTORIA & COCKTAIL

MENU DEGUSTAZIONE MILANO - IERI, OGGI E DOMANI

MONDEGHILI DI BOLLITO "DEL GIORNO PRIMA"
salsa allo Zafferano, coulis di lamponi e mostarda

RISOTTO BALDO RISERVA ALLA MILANESE "ROSSORO"
pistilli, jus e midollo arrostito

COSTOLETTA "NON BATTUTA"
maio allo Zafferano, senape al miele e cremoso al pecorino

PANETTONE ARTIGIANALE MILANESE Pasticceria "Buonarroti"
crema al mascarpone al mandarino

Pranzo o Cena a placè, acqua e vino una bottiglia ogni quattro persone:
70 euro a persona

*Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.



CLASSICO

TRATTORIA & COCKTAIL

MENU DEGUSTAZIONE - CLASSICO

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI in diverse stagionature, confetture e miele

TARTARE DI PESCATO gazpacho di mandarino, melagrana e "Gin Mare"

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA 62° cremoso di patata, parmigiano in cialda e tartufo nero

PRIMI

PACCHERO "SENATORE CAPPELLI" cacio, cinque pepi, crudo di gambero rosa e zeste di lime

TAJARIN GREZZI 30 TUORLI ragù, battuto di verdure, vermut e scorzetta d'arancia

RISOTTO CARNAROLI RISERVA zucca mantovana, castelmagno e crumble salato all'amaretto

SECONDI

SPIGOLA in base alla pesca e contorno in base all'umore dello chef

BRASATO AL BARBERA purea di patata, glassatura alle more e cipollotto

CREMOSO PATATE E TARTUFO porcini e misticanza di funghi

DOLCI

TIRAMISÙ ESPRESSO

"Diversamente Classico"

Pranzo o Cena a placè

tre piatti a scelta, dolce, acqua e vino una bottiglia ogni quattro persone: 60 euro a persona

due piatti a scelta, dolce, acqua e vino una bottiglia ogni quattro persone: 50 euro a persona

*Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.



