



Menù del Fattore

Sformatino di patate, cipolla e rigatino su crema leggera al pecorino delle crete senesi

Tortellini di carne in brodo di cappone

Cappone ripieno bollito con primizie glassate e cipolline in agro dolce

Torta Sbrisolona della tradizione lombarda con crema al mascarpone

Menù dei Padri Pellegrini

Tortino ai funghi porcini con salsa allo zafferano

Zuppa di patate e porri con finferli

Tacchinella nera di Bresse arrosto con ripieno classico o alla frutta servita con sfoglie di patate croccanti

Pere caramellate all'amarone con gelato alla cannella



Menù del Baltico

Millefoglie di salmone Balík servito con crostini e burro di malga

Crespelle al salmone e porri gratinati

Anatra all'arancia

Panettone farcito alla moda dello chef

Menù del Duomo

Terrina di foie Gras al pepe e champagne

Risotto alla milanese con vino rosso e midollo

*Guanciaie di vitello brasato
servito con querelle di polenta di Storo.*

*Ciambellina di cioccolato amaro,
banane caramellate al rhum, all'essenza di liquirizia
gelato alla vaniglia*



Menù dell'Antica Corte

Culatello di Maiale Nero dell'Antica Corte Pallavicina.

Tortelli di zucca fatti a mano al burro versato e parmigiano di vacche rosse.

*Stinco di Maiale nero romagnolo al forno
con cips croccanti al timo.*

Tortino caldo di pere e cioccolato con salsa all'aceto balsamico.

Menù dell' Alpino

Speck di cavallo con cipolla rossa di Tropea e fagioli borlotti.

*Riso Carnaroli profumato al gewurztraminer, porri, speck
mantecato al Branzi .*

*Manzo all'olio di Rovato accompagnato con purea di patate
biologiche di Songavazzo.*

Semifreddo al croccante



Menù “delicato”

Tortino di astice, broccoletti e olive taggiasche

*Crema di porri con cubetti di crudo stagionato
di Parma*

*Faraona nostrana arrosto,
farcita con bottaggio leggero e fonduta alla piemontese*

Semifreddo di moscato e frutti della passione

Menù oro

Sformatino di polenta e stoccafisso al tartufo nero

Pizzoccheri alla valtellinese fatti a mano in versione delicata

*Cosciotto arrosto di Maialino da latte allevato libero con fagioli
Valdarnesi*

Mini krapfen alla crema con salsa di mango



Menù “della corona”

*Coroncina di patate
con tartare di salmone Balik e caviale*

*Sfoglia di farina di castagne, carciofi e scampi
allo zenzero*

Costolette di agnello arrosto con verdure croccanti

Strudel della tradizione con salsa alla vaniglia.

Menù raffinato

*Antipasti: sashimi, caviale, perle di salmone dell'Alaska, spruzzate con oro edibile,
mousse in rosa (questi antipasti sono in vendita presso la nostra macelleria; per la mousse v. ricetta)*

Primo : consommé

*Secondo: coscia o sella di Maialino da latte laccato al miele con contorno di insalata con
melograno e pane tostato.*

Frutta e

*Dolce: millefoglie alla crema di chantilly, mousse di cioccolato con polvere d'oro
(l'oro edibile lo trovi da noi)*



A tavola come un re

Antipasti: culatello di Zibello, foie gras, filetto di salmone Balik o Testa Nera
(questi antipasti sono in vendita da noi in macelleria)

Primo : zuppa di verdure in consommé

Secondo: tacchina arrosto ai marroni con patate duchesse
(su ordinazione la farcitura ai marroni)

Frutta e

Dolce : pandoro con crema allo zabaione



Dolci Magie

Antipasti: insalata russa, tartare di salmone, rinfreddo di Cappone
(da noi in vendita la tartare e per il rinfreddo v. ricetta)

Primo: agnolotti al sugo d'arrosto(usando il sugo dell'arrosto di vitello)

Secondo: arrosto di vitello naturale a km zero alle mele e prugne(v. ricetta)
mix di verdure al vapore.

Frutta di stagione e

Dolce: Panettone con crema al mascarpone, torrone morbido , semifreddo



Bianco Natale

Antipasti: bloc de foie gras con composta di albicocche al vino, filetto o tartare di salmone con contorno di marmellata bio agli agrumi (tutto in vendita presso la nostra macelleria)

Primo: rotolini con ricotta alle erbe

Secondo: stinco al forno con castagne

Frutta e

Dolcezze fatte in casa: sacher all'oro o torta al cioccolato con scagliette d'oro



Aria di festa

*Antipasti: petto d'oca fumé con pompelmo rosa, paté di fegatini in coppa d'uva
(per la preparazione v. ricette)*

Primo: ravioli al burro di tartufo (burro al tartufo lo trovi da noi)

Secondo: arrosto di Vitello al foie gras (v. ricetta)

Frutta e

Dolcetti sfiziosi: tartine all'arancia e pere, panettoncini golosi.