



MENU 1

Prosciutto crudo di Marco d'Oggiono
e patata Anna

Risottino alla Monzese con emulsione al verde di clorofilla
Truciolo di Cantù con battuto bianco di vitello

Lombatina di vitello ripiena di castagne e formaggio morbido
con contorno di stagione

Miascia con gelato alla crema

Caffè
con amari e distillati

Bevande incluse:
Minerale
Sangiovese Lungarotti
Moscato d'Asti Perrone

€40.00

LA CONFERMA DEFINITIVA DEL NUMERO DELLE PERSONE
DEVE ESSERE DATA 3 GIORNI LAVORATIVI PRIMA DELL'EVENTO



MENU 2

Magatello di manzo marinato in casa
Aspic di verdure su crema di parmigiano

Risottino alla barbabietola mantecato con crema di bufala
Casarecci con ragout di faraona

Stracotto di manzo al vino rosso e cannella
su polenta morbida

Semifreddo al panettone

Caffè
Con carrello amari e distillati

Bevande incluse:

Minerale

Sangiovese Lungarotti

Moscato d'Asti Perrone

€40.00

LA CONFERMA DEFINITIVA DEL NUMERO DELLE PERSONE
DEVE ESSERE DATA 3 GIORNI LAVORATIVI PRIMA DELL'EVENTO



Possibilità di aggiungere un aperitivo di benvenuto servito con:

- tempura di verdure
- mozzarelline impanate
- spiedino di gamberi
- rondella di salame di Marco d'Oggiono al kiwi

accompagnato da flute di Prosecco Borgo Molino o analcolico alla frutta

€ 8.00