

Il Menù dell'Inverno

Antipasti

- Tomino della Valsassina grigliato su corona di songino, nocciole e uvetta
sultanina con aceto di lamponi
Tagliere di salumi lombardi e "sciatt" della Valtellina caldi
Cruditè di carciofi con pecorino di Pienza stagionato in grotta e intingolo al mandarino
Fagottini di manzo scottati con gorgonzola ed erba cipollina su verdurine
all'olio del Garda e aceto balsamico
Crostini di polenta nera con gamberi mantecati alla trevisiana tardiva,
vellutata di barbabietola e maggiorana
Filetti di alici dorate in pastella leggera su misticanza di agrumi e prezzemolo nano

Primi Piatti

- "La pasta e fagioli": zuppa casereccia di fagioli borlotti e pasta all'uovo
con pancetta mantovana croccante
Pizzoccheri valtelinesi tradizionali fatti in casa
Strozzapreti con sugo di luganega monzese, funghi porcini e chiodini
Tagliatelle all'uovo sulla lepre al timo
Ravioli di zucca classici mantovani con burro versato alla salvia e parmigiano reggiano
Trofie con code di gamberi, pesto di capperi di Pantelleria, ricotta pecorina e pinoli tostati
Risotto con seppioline tirreniche, zucchine e corona di polpa di granchio

Secondi Piatti

- Fiorentina alla griglia con toscanelli all'uccelletto
Nodino di maialino padellato alla monzese e sformato di verza stufata
Costata di vitello alla milanese con patate arrostiti al rosmarino
Tagliata di angus argentino all'aceto balsamico di Modena
con broccoletti saltati e olive taggiasche
Bocconcini di capriolo in salmi con bacche di ginepro e polenta di mais
Carrè d'agnello in crosta di mandorle su salsa al Porto e patata ripiena alla robiola
Filetto di manzo grigliato con carciofo e pomodoro gratinati al pane speziato
Filetto di pesce S. Pietro brasato all'olio del Garda con sfogliatina di verdure e capperi in fiore

Piatti Unici

- Montasio giovane in foglia di verza al forno con cuori di carciofo e patate padellati
su riso selvaggio alla salvia
Cassoeula classica (cavolo verza, cotenna, costine e verzini) con polenta gialla
Ossobuco di vitello stufato con risotto alla milanese
Seppioline tirreniche ripiene con panure al tonno e olive taggiasche su riso venere saltato

Insalatone del Cavolo

- Insalata con mele, speck, formaggella stagionata della Valcamonica e gherigli di noci
Insalata con bresaola della Valtellina, trevisana e petali di parmigiano
Insalata con prosciutto di Parma, funghi porcini trifolati e montasio giovane
Insalata con polpa di granchio, carciofi e patate al vapore

Formaggi

- Pecorini freschi e stagionati della tradizione toscana serviti con confettura di
fichi al rhum e miele di castagno
Formaggi della tradizione lombarda serviti con confettura di albicocche al maraschino e miele