

2023 Novità

Menù Milano,
euro 40,00 per persona

“Crudo & Bufala”

Prosciutto crudo, bufala campana e gnocchi fritti

Risotto Carnaroli Riserva alla milanese

Zafferano, mantecato al grana padano

Orecchia di elefante “Centrotavola”

Doppia costoletta di vitello panata e frita

Servita per metà con formaggio e prosciutto

Con patate arrosto

Tiramisù della Nonna

Savoardi inzuppati al caffè con
crema al mascarpone

Menù Italia,
euro 50,00 per persona

“Crudo & Bufala”

Prosciutto crudo, bufala campana e gnocchi fritti

Maialino Tonnato

Lonzino Rosa con salsa tonnata e frutti del capperone

Frittura di Calamari

Con tagliatelle di zucchine e carote

Parmigiana di zucchine e melanzane fritte

Con salsa al pomodoro, prosciutto e crostini di pane

Filetto di manzo al pepe verde

Con patate arrostate al rosmarino

Dolce a scelta

Dalla carta dei dolci

Menù Stelvio,
euro 40,00 per persona

Bresaola Valtellinese con mousse “PestèdaGrosina”

Con misticanza, scaglie di grana e olio EVO

Canederlo Pizzocchero

Crema al formaggio, patate, burro e mandorle

Filettino di maiale arrostito rosa in crosta pancetta

Con funghi porcini e polenta di mais rostrato rosso

Torta rustica di mele

Con pane, uvetta e cannella

Menù Carnivoro,
euro 55,00 per persona

Degustazione casereccia

Con salumi stagionati in casa e gnocchi fritti

“Crudo & Bufala”

Prosciutto Crudo e bufala campana

Tartare di manzo

Crema alla carbonara, acciuga e frutto del capperone

“Pà & Strinù”

Piccolo Hamburger di cotechino,
pancetta bergamasca, cheddar e salsa BBQ

Tagliare di carni “Centrotavola”

Tomahawk di scottona spagnola

Servita a tagliata con misticanza e grana

Fiorentina di scottona tirolese

Servita con patate arrostate al rosmarino

Carosello di formaggi

Serviti con polenta, confetture e frutta

Bicchiere “Dolce & Salato”

Nutella e mousse al mascarpone con gelato alla
nocciola e crumble di riso soffiato e arachidi