

Albergo Milano

ALTA VALLE INTELVI – LOC. LANZO D'INTELVI

APERITIVO DELLA CASA SERVITO IN GIARDINO (1 a scelta):

- ✓ Prosecco Valdobbiadene con finger food
- ✓ Cocktail Campari (Campari, pompelmo rosa, soda, fiori di sambuco), con finger food
- ✓ Cocktail Milano (gin, aperol, succo di lime e arancia, ananas) con finger food

ANTIPASTO (3/4 a scelta)

- ✓ Prosciutto crudo di Langhirano su ventagli di melone
- ✓ Bresaola della Valtellina con songino e funghi
- ✓ Tris di bruschette italiane al tagliere con salame felino
- ✓ Salamotto con cipolline in agrodolce
- ✓ Capricciosa di pollo e sedano rapa su mezzelune di pomodori
- ✓ Involtino di prosciutto con patè di tonno
- ✓ Lavarello in carpione e trota rosa affumicata
- ✓ Carpaccio di polpo fresco in vinaigrette di lime
- ✓ Insalatina di seppie, sedano e maggiorana
- ✓ Insalata di mare della casa
- ✓ Tartare di salmone con soia, zenzero e lime
- ✓ Cous cous vegetariano con concassè di verdure miste
- ✓ Cocktail di gamberetti e cannellini in conchiglia di mare
- ✓ Capesante gratinate al lime
- ✓ Tortino caldo con porri e salsiccia
- ✓ Quiche Lorain (torta salata di cucina francese con formaggio e pancetta)

PRIMI PIATTI (2 a scelta)

- ✓ Risotto mantecato al Barolo
- ✓ Risottino con menta, taleggio e bacon croccante
- ✓ Risottino mantecato allo Champagne
- ✓ Pappardelle con punte d' asparagi e vellutata di gorgonzola
- ✓ Tagliolini con gamberi argentini ai profumi di scoglio
- ✓ Tagliatelle fresche al basilico con scampi, pomodorini confit e zucchine

- ✓ Ravioloni della casa con Asiago e vellutata al radicchio
- ✓ Ravioli fatti in casa con cipolla caramellata, semi di papavero e guanciale croccante
- ✓ Crespelle della casa di grano saraceno con fonduta di Castelmagno e speck altoatesino
- ✓ Crespelle gratinate alla fiorentina
- ✓ Orecchiette con ragù di capesante e carciofi liguri
- ✓ Paccheri freschi con pomodorini, cozze, code di gamberi e peperoni gialli
- ✓ Maccheronicini al torchio con guanciale croccante e vellutata al Casera

INTERMEZZO DI PESCE (1 a scelta)

- ✓ Lavarello del Lario al gratin
- ✓ Lavarello aperto spinato al profumo di 'sigrigeula'
- ✓ Filetto di branzino del Tirreno alla mediterranea
- ✓ Orata al forno con salsa di gamberi al pepe rosa
- ✓ Filetto di spigola adriatica al cartoccio con pomodorini di Pachino e olive taggiasche
(piatto guarnito con 1 contorno)

SORBETTO

- ✓ Sorbetto al limone
- ✓ sorbetto al mandarino
- ✓ Sorbetto al pompelmo rosa e Campari
- ✓ Sorbetto al Braulio

SECONDI PIATTI (1 carne di manzo e/o 1 carne di vitello)

- ✓ Tagliata difassona al pepe verde o ai funghi porcini
- ✓ Filetto di manzo alla Wellington con maggiorana
- ✓ Carrè di vitello al Soave o con trifolata di funghi porcini
- ✓ Arrosto di codino di vitello alla senape
- ✓ Roast-beef all'inglese
- ✓ Filettino di maiale con funghi porcini in sfoglia croccante
- ✓ Cosciotto di maialino nostrano agli aromi di sottobosco
(piatti guarniti con 2 contorni)

DESSERT

- ✓ Coppa di fragole con gelato e panna
- ✓ Coppa di fragole e kiwi con gelato alla crema

- ✓ Coppa di frutti di bosco con panna montata e gelato al fiordilatte
- ✓ Composizione di ananas e ribes al piatto con gelato alla crema fiorentina

VINI ROSSI:

- Cabernet Sauvignon rive del Garda, Tenuta Cavegar
- Montepulciano d'Abruzzo, Casal Thaulero
- Bardolino, tenuta Castelnuovo

VINI BIANCHI:

- Pinot grigio, cà Vegar
- Bianco di Custoza, Cavegar

Prezzi:

€ 90,00 tutto compreso (menù con aperitivi, vino rosso e bianco nella misura di un quarto a persona, spumante dolce e secco, amari e caffè), utilizzo della sala fino alle ore 18.00

€ 95,00 tutto compreso (menù con aperitivi, vino rosso e bianco nella misura di un quarto a persona, spumante dolce e secco, amari e caffè), utilizzo della sala fino alle ore 23.00

Riduzione bambini: 50% (dai 3 ai 7 anni)

E' possibile avere l'assistenza e animazione bimbi (prezzi da concordare con gli animatori).
Il numero di persone presenti al banchetto nuziale può variare con un massimo di 3 persone in meno sul numero comunicato 3 giorni prima del matrimonio.