

# 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
- ✓ Conchiglia di insalata belga con spuma allo zola e mostarda alle pere
- ✓ Involtino di prosciutto con patè di tonno
- ✓ Lavarello in carpione
- ✓ Pesce di spada affumicato del Baltico con olio al ginepro
- ✓ Carpaccio di tonno rosso marinato
- ✓ Salmone norvegese fumè con crostoni di pane e riccioli di burro
- ✓ Conchiglia di gamberetti e rucola
- ✓ Capesante gratinate
- ✓ Code di gamberi in pastella
- ✓ 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
- ✓ Risotto con Bitto e bresaola della Valtellina
- ✓ Risottino mantecato allo Champagne
- ✓ Fettuccine di farina di farro e castagne con funghi e polvere di nocciole
- ✓ 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

- ✓ Gnocchetti verdi alla crema di gorgonzola
- ✓ Paglia e fieno con gorgonzola dolce e polvere di noci
- ✓ Rettangoli alla cernia con pomodorini Pachino e capperi di Lampedusa
- ✓ Raviolacci al branzino e profumo di agrumi con vellutata di pomodorini confit, basilico ed erbe provenzali
- ✓ Crespelle della casa di grano saraceno con fonduta di Castelmagno e speck altoatesino
- ✓ Crespelle al salmone norvegese affumicato
- ✓ Orecchiette con ragù di capesante e carciofi liguri
- ✓ Paccheri freschi con pomodorini, cozze, code di gamberi e peperoni gialli
- ✓ Maccheronicin al torchio con guanciaie croccante e vellutata al Casera

## INTERMEZZO DI PESCE (1 a scelta)

- ✓ Lavarello del Lario al gratin
- ✓ Lavarello aperto spinato al profumo di 'sigrigeula'
- ✓ Tagliata di tonno rosa alla griglia con sesamo, dragoncello e datterini
- ✓ Filetto di branzino del Tirreno alla mediterranea
- ✓ Orata al forno con salsa di gamberi al pepe rosa
- ✓ Salmerino del lago al cartoccio al vapore
- ✓ Filetto di spigola adriatica al cartoccio con pomodorini di Pachino e olive taggiasche  
(piatto guarnito con 1 contorno)

## SORBETTO

- ✓ Sorbetto al limone con vodka
- ✓ Sorbetto alla mela verde con Calvados
- ✓ Sorbetto al pompelmo rosa

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

- ✓ Tagliata di manzo 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
- ✓ Fesa di vitello al forno
- ✓ Roast-beef all'inglese
- ✓ Filettino di maiale con funghi porcini in sfoglia croccante  
(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
- ✓ Composta di ananas e ribes con gelato alla crema fiorentina

## VINI ROSSI:

- Cabernet Sauvignon rive del Garda, Tenuta Castelnuovo
- Montepulciano d'Abruzzo, Casal Thaulero
- Dolcetto d'Asti, tenuta Zanetta

## VINI BIANCHI:

- Soave, Castelnuovo
- Chardonnay 'Redingot', tenuta Zanetta
- Bianco di Custoza, Castelnuovo

## SPUMANTE DOLCE DELLA CASA

## SPUMANTE SECCO DELLA CASA:

- Brut Spumante rive di Santo Stefano
- Valdobbiadene Superiore, Ornella Molon
- Moscato aromatico dolce, tenuta Zanetta

## Prezzi:

€ 75,00 tutto compreso (aperitivi, vino rosso e bianco nella misura di un quarto a persona, spumante dolce e secco della casa), utilizzo della sala fino alle ore 19.30

€ 80,00 tutto compreso (aperitivi, vino rosso e bianco nella misura di un quarto a persona, spumante dolce e secco della casa), utilizzo della sala fino alle ore 23.00 per serata danzante

## A richiesta (fuori dal prezzo):

- Spumante Ferrari € 28,00; Montenisa Franciacorta Brut € 30,00 ; Bellavista Franciacorta € 40,00; Champagne Bollinger/ Perrier Jouet € 70,00
- Vini rossi e bianchi scelti dalla carta dei vini

## 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.