



STANDING BUFFET – KLIMA HOTEL MILANO FIERE

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, PANCETTA ARROTOLATA, SALAME NOSTRANO
FORMAGGI TIPICI DELLA TRADIZIONE ITALIANA CON CONFETTURE E MIELE DI CASTAGNO
FOCACCE AROMATIZZATE AL SALE GROSSO E ROSMARINO
STRUDEL SALATO CON ZUCCHINE, PANCETTA AROMATIZZATA AL ROSMARINO E FORMAGGIO BITTO
TRANCI DI BAGUETTE CON SALAME FELINO, CATALOGNA E BURRO ALLA SENAPE
CANAPE DI PANE CASERECCIO CON HUMMUS DI CECI E SPECK CROCCANTE E ROSMARINO
SPUMA DI BURRATA CON POMODORINO CONFIT E BASILICO FRESCO
FRITTURINE DI STAGIONE
BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI LA SESAMO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO
POLPETTE DI MELANZANE DORATE SU CREMA ALLO YOGURT E DRAGONCELLO.
VERDURE ALLA GRIGLIA PROFUMATE ALLA MENTA

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE CON GAMBERI ROSSI E JULIENNE ZUCCHINE
RAVIOLO DI MAGRO DI RICOTTA E SPINACI CREMA DI ZAFFERANO E SPECK CROCCANTE

SECONDI PIATTI

INSALATINA DI PIOVRA CON PATATE, FAGIOLINI E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO.
SCALOPPINE CON RIDUZIONE DI BAROLO E PATATE CROCCANTI

DESSERT

PICCOLA PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON COULISSE DI FRAGOLE
PICCOLE MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI NOCCIOLE CARAMELLATE
CUBOTTO DI PANDORO E PANETTONE CON CREMA DI MASCARPONE

THE HOTEL

Info & Prenotazioni 02 36561803 - 333 2434799



CENA SERVITA – KLIMA HOTEL MILANO FIERE

MENU CARNE

MOCETTA DI MAIALE AL PEPE NERO CON PUNATRELLE ALL'EXTRAVERGINE E BALSAMICO CON
TORTINO DI ZUCCA E VELLUTATA DI TALEGGIO

GRATIN DI PACCHERI FARCITI CON RICOTTA E SPECK

MEDAGLIONE DI MAIALINO CON SALSA ALLE MANDORLE
CIME DI RAPA
MORBIDO DI PATATE

MOUSSE ALLE CASTAGNE CON MERINGHE E CIOCCOLATO CALDO

PANETTONE E PANDORO CON CREMA VANIGLIA

MENU PESCE

SALMONE MARINATO ALL'ANICE STELLATO CON
FLAN DI MAIS E VELLUTATA DI TALEGGIO

RISOTTO AI MOSCARDINI E PROFUMO DI LIMONE

CARTOCCIO DI ORATA IN SALSA AI FRUTTI DI MARE

PICCOLA PASTIERA DI FROLLA CON CREMA AL LIMONCELLO

PANETTONE E PANDORO CON CREMA VANIGLIA

BEVANDE

MINERALI

VINI DELLA NOSTRA SELEZIONE "VISCONTEO"
CABERNET E CHARDONNAY ARDENGHI
CUVEE BRUT VALDOMINO
CAFFE'

THE HOTEL

Info & Prenotazioni 02 36561803 - 333 2434799



CENA SERVITA – BARCELO' MILAN

MENU CARNE

SALUMI MISTI DI NS. SELEZIONE CON GNOCCO FRITTO

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI MANTECATO AL CAPRINO
ROTOLINO DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON PROSCIUTTO DI PRAGA
GRATINATI CON FONTINA VALDOSTANA

FLANK FILLET INTERO DI MANZO BLACK ANGUS COTTO SULLA
GRIGLIA A LEGNA

PATATE SALTATE AL PROFUMO DI ROSMARINO

PANDORO E PANETTONE CON CREMA AL MASCARPONE

MENU PESCE

BRUSCHETTA AL POMODORO
QUICHES AL RADICCHIO, CIPOLLA E PANCETTA

TROFIETTE AL PESTO LEGGERO CON VONGOLE SGUSCIATE, FAGIOLINI
E CONCASSÈ DI POMODORO

TRANCIO DI SALMONE AI SEMI DI SESAMO E AGRUMI

PATATE SALTATE AL PROFUMO DI ROSMARINO

PANDORO E PANETTONE CON CREMA AL MASCARPONE

BEVANDE

ACQUA NATURALE E GASSATA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - TERREFORTI
INZOLIA DI SICILIA – TERREFORTI
CAFFÈ BIOLOGICO MACINATO A FUOCO DIRETTO

THE HOTEL

Info & Prenotazioni 02 36561803 - 333 2434799