



## 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  
RAVIOLI 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 FARCI 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 ARDENGHIA

CUVEE BRUT VALDOMINO

CAFFÈ

**THE HOTEL**

Info & Prenotazioni 02 36561803 - 333 2434799



## CENA SERVITA – BARCELO' MILAN

### **MENU CARNE**

SALUMI MISTI DI NS. SELEZIONE CON GNOCCHI FRITTI

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