

MENÙ REALE

ANTIPASTI

➤ Millefoglie di verdure invernali con provola affumicata di bufala

Crema di cimone romano con colatura di alici e crostini di polenta



Cubotto di vitello del Piermarini

Terrina di asparagi e fagianella
con crema di lenticchie e topinambour e riduzione di melograno

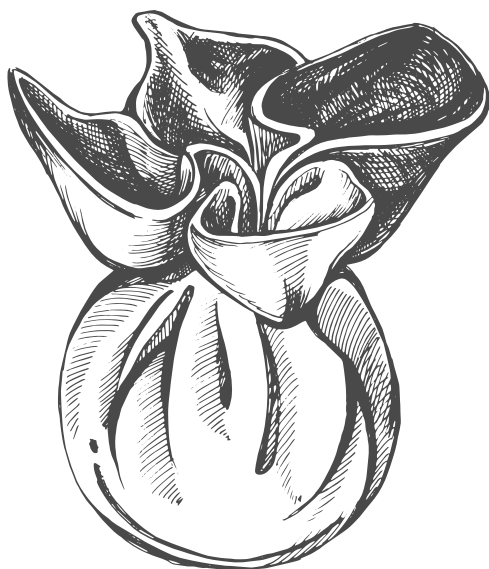
Raviolaccio ripieno di parmigiano liquido con burro e tartufo



Tartare di manzo con zabaione salato in cannolo di pane al latte
e scaglie di cacio ubriaco

Cubo di tonno e riso venere con salsa di olive nere

Battuta di ricciola, composta di mango
e cardamomo con spaghetti kataifi



PRIMI



Gnocchi di patata violetta con crema di zola e briciole di speck

Ravioli di capriolo ubriacati nel vin Brulè



Fusilloni al ragù bianco con olivette taggiasche e pecorino



Risotto al pepe rosa mantecato con bollicine Ferrari e scamorza affumicata



Pappardelle ai funghi porcini



Zuppa di orzo e legumi

Ravioloni di astice e granchio con pere caramellate, salsa di Mirto Rosso e lemon grass

Risotto alla zucca con bottarga di muggine e amaretti



Zuppetta di garganelli cozze e asparagi di mare



le cucine di
VILLA REALE

SECONDI



Filetto di Angus al Fieno alla “Maniera di Re Umberto”

Filetto di Angus ai porcini



Ganassino di vitello brasato con scalogno caramellato e polentina gialla di Storo

Stinco affumicato di maiale alla birra scura con chutney di ananas e pepe rosso

Bocconcini di rana pescatrice bardato con crema di pistacchio, spuma di arancia e petali di tartufo



Tronchetto di tonno in corteccia di ciliegio affumicato con insalatina fresca di finocchi e arance

Fagottino di rombo con carciofi e petali di patate



le cucine di
VILLA REALE



KM ZERO



Tagliere di salumi di Oggiono con formaggi lombardi,
marmellatina e mostarda



Risotto ai chiodini

Risotto alla monzese con zafferano e salsiccia luganega
con pasta di salame “il Classico”



Risotto alla monzese con zafferano e salsiccia luganega
con pasta di salame “alla Maniera di Rè Umberto”

Ossobuco con Risotto alla Milanese “il Classico”



Ossobuco con Risotto alla Milanese “alla maniera di Rè Umberto”

Costoletta di vitello alla Meneghina,
bassa croccante con rucola, pomodorini e patate al forno



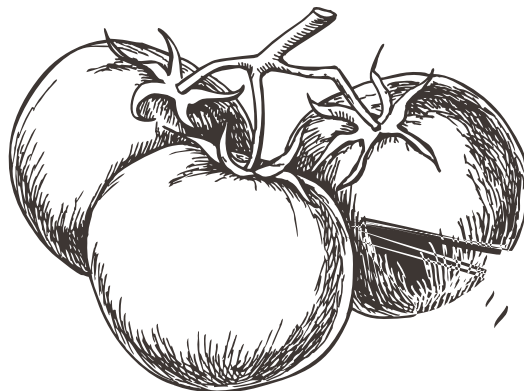
ACCOMPAGNAMENTO

Insalata verde o insalata mista con pomodorini

Patate arrosto

Spinaci al burro o all'agro

Verdure grigliate



le cucine di
VILLA REALE



VEGETARIANO



ECCELLENZA CERTIFICATA



I PIATTI DEL RE



DALL'ORTO DELLA VILLA

Coperto, servizio e selezione di pane
bianco, integrale, grissini e focaccia casereccia

In base alla stagionalità e alla reperibilità sul mercato alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine

In base alla nuova normativa REG CE 1169/11 preghiamo i gentili Ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti ed in caso di necessità sostituirli a richiesta.