

Programma cena 6 dicembre

ore 18

arrivo ospiti e registrazione
(30/40 minuti circa)
con aperitivo di benvenuto

menu tartufo e oca

✦ *Aperitivo in piedi*

Franciacorta docg dosaggio zero 2020 Anthologie
Noir Camilucci

✦ *Antipasti serviti a buffet*

Finger food di:

- zucca fritta
- Raspadura lodigiana tagliata al momento
- terrina d'oca
- Crema di castagne e tartufo nero
- Flan di cardi con crema di robiola e tartufo nero
- Culatello di Zibello tagliato alla Berkel

ANTICA OSTERIA
La Rampina

*Primi e secondi seduti al tavolo con annessa
degustazione di vini*

✦ Primo piatto:

Risotto al topinambur con crema d'asiago e tartufo
bianco

Abbinato a:

Chablis Aoc 2022 Borgogna domaine Bernard Defaix

✦ Secondo piatto:

Oca in agrodolce con mele

Abbinato a:

Trentino doc vigna cantanghel Pinot nero 2022

Maso Cantanghel

✦ Pasticceria servita a buffet:

- scaglie di cioccolato e rhum
- Budino di castagne con crema di cachi
e Maroon glacé
- Cannoncini di crema pasticceria

Abbinamento a scelta tra:

- *Sauternes chateau fontaine 2022*
- *Ron de el salvador 8 anni cihuatán*


ANTICA OSTERIA
La Rampina

Ore 22.30
fine della cena

*Alla fine dell'evento verrà regalato
a tutti gli ospiti
un dolce realizzato artigianalmente
dallo Chef Lino Gagliardi,
un antica ricetta tipica milanese,
il Pàn de Mèj.
L'usanza vuole che a Milano
si mangino questi pani di miglio,
accompagnati da una tazza di panna liquida.*



ANTICA OSTERIA
La Rampina