



Villa Trivulzio di Omate



Il Natale è alle porte.

*Villa Trivulzio vi aspetta
per festeggiare insieme
in una principesca
atmosfera e
rendere indimenticabile
il vostro 2019.*



*Venite a scoprire le nostre
proposte.*

Merry Christmas

P.zza Trivulzio 1 - Omate, Agrate Brianza

Cell. +39 348 4781311

info@villatrivulzio.it

White Cocktail

SPUMANTE VALENTINO PALADIN

COCKTAIL MIMOSA E KIR ROYAL

ACQUE MINERALI

CODE DI GAMBERO IN CROSTA DI FRUTTA SECCA

BICCHIERINO CON CREMA DI ZUCCA E LUGANEGA

FRITTELLE DI POLENTA E BACCALÀ MANTECATO

SPILLONE DI SALMONE E SPECK SU VELLUTATA AL TOPINAMBUR

FOCACCIA ALLE NOCI CON CRUDO DI PARMA STAGIONATO 16 MESI

STRUDEL DI PASTA SFOGLIA FINOCCHI E PECORINO

INSALATA DI CAPPONE, VERDURE E GERMOGLI

VERDURE IN CROSTA DI RISO

CAFFÈ, CUBETTI DI PANETTONE E PANDORO

Euro 35,00 + iva 10%

Ivory Lunch

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA CREMA DI ZUCCA,

PECORINO E CRUMBLE ALL'AMARETTO

COSCIOTTO DI VITELLO AL FIENO CON LA SUA SALSA E PATATE FONDENTI

BAVARESE ALL'ARANCIA SU BISCOTTO AL FONDENTE E RIDUZIONE AL LAMPONE

CAFFÈ,

CUBETTI DI PANETTONE E PANDORO

SELEZIONE DEI VINI DALLA NOSTRA CANTINA

ACQUE MINERALI

Euro 45,00 + iva 10%



Red Dinner

MEDAGLIONE DI SALMONE AL BACON SU VELLUTATA
DI TOPINAMBUR E GRANELLA DI NOCCIOLE

TAGLIATELLE DI GRANO SARACENO ALLA JULIENNE DI
CARCIOFI E GUANCIALE SU FONDUTA AL CASERA

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL LATTE E VERDURE
CON SFORMATINO DI FARINA GIALLA E PORCINI

SOUFFLÈ DI PANETTONE E CIOCCOLATO BIANCO
PROFUMATO ALLA VANIGLIA

CAFFÈ', CUBETTI DI PANETTONE E PANDORO

SELEZIONE DEI VINI DALLA NOSTRA CANTINA
ACQUE MINERALI

Euro 55,00 + iva 10%



Silver Dinner

APERITIVO A BUFFET

SPUMANTE VALENTINO PALADIN

COCKTAIL MIMOSA E KIR ROYAL

ACQUE MINERALI

TORTA SALATA AI CARCIOFI

POLENTA TARAGNA CON TARTARE DI FUNGHI PORCINI

MONDEGHINI DI BACCALÀ SU EMULSIONE DI POMODORO FRESCO E BASILICO

CODE DI GAMBERI CROCCANTI ALLA PAPRIKA

DADOLATA DI SEPIE SU CREMA DI BORLOTTI

BOCCONCINI DI POLLO ALLA SALSA BARBEQUE SU CREMA DI PATATE

CULATELLO CON CROSTINI DI PANE AL BURRO MONTATO

CENA SERVITA

MEZZI PACCHERI ALLA BISQUE DI

CROSTACEI, POMODORINI CONFIT E COZZE

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL

RADICCHIO TARDIVO E TALEGGIO DELLA VALSASSINA

CONTROFILETTO DI AGNELLO STECCATO ALLE OLIVE COTTO A
BASSA TEMPERATURA CON RIDUZIONE AL VINO ROSSO E INDIVIA SALTATA

TORTINO AL FONDENTE DAL CUORE MORBIDO SU CREMA INGLESE

CAFFÈ, CUBETTI DI PANETTONE E PANDORO

SELEZIONE DEI VINI DALLA NOSTRA CANTINA

ACQUE MINERALI

Euro 65,00 + iva 10%



Gold Dinner

APERITIVO A BUFFET
SPUMANTE VALENTINO PALADIN
COCKTAIL MIMOSA E KIR ROYAL
ACQUE MINERALI

CANAPÉS AL SALMONE MARINATO SU MAIONESE AL NERO DI SEPPIA
BOCCONCINI DI CASERA AL SARACENO SU CREMA DI PEPPERONE ROSSO
SPADA AFFUMICATO CON INSALATINA DI FINOCCHI AGLI AGRUMI
CRUDO DI PARMA CON GNOCCO FRITTO ALLA BARBABIETOLA
SFOGLIATINE SPECK E PARMIGIANO
TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO
SU INSALATA CROCCANTE E SALSA DI SOIA
CARCIOFI IN TEMPURA

CENA SERVITA

MEZZE MANICHE CON VONGOLE VERACI,
CREMA DI PREZZEMOLO E BOTTARGA
RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL CASTELMAGNO E NOCI
LOMBATINA DI VITELLO ALLE CASTAGNE CON LA SUA SALSA
E CARCIOFO AL PECORINO E MENTUCCIA
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO PROFUMATO ALL'ARANCIA
SU SALSA AL FONDENTE E RHUM
CAFFÈ, CUBETTI DI PANETTONE E PANDORO
SELEZIONE DEI VINI DALLA NOSTRA CANTINA
ACQUE MINERALI

Euro 75,00 + iva 10%

Vt

Villa Trivulzio di Omate

Memorandum