

TERRAÇO ITÁLIA – CUCINA DELLA LOMBARDIA

Antipasto/Entrada

Fagottino di ricotta, crema di peperone rosso e provolone dolce

Pacotinho de ricota, creme de pimentão vermelho e provolone doce

ou

Polentina con fonduta di taleggio e tartufo nero

Polentinha com fondue de queijo taleggio e trufa negra

Primo piatto/Primeiro prato

Risottino carnaroli mantecato ai pistilli di zafferano, polvere di porcini, Taleggio e nocciole

Risoto com estigmas de açafreão, pó de fungos porcini, queijo taleggio e avelãs

ou

Tortelli alla mantovana

Massa recheada com abóbora, amaretti e mostarda de fruta picante,
com manteiga e sálvia

Secondo piatto/Segundo prato

Bocconcini di ossobuco

A receita clássica de Milão revisitada, servida com gremolata e arroz crocante

ou

Costoletta alla milanese impanata ai grissini

Lombada de vitelo empanada com grissinos, servida com salada da estação.

Dolce/Sobremesa

Semifreddo al panettone

Bolo gelado de panettone com creme zabaione

ou

Tartara milanese con composta ai frutti di bosco

Creme de caramelo com compota de frutas do bosque

Prezzo a persona/Preço por pessoa:

Pranzo/Almoço (antipasto, primo *ou* secondo e dolce/3 pratos): R\$ 176,00

Cena/Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 285,00

Bevande e servizio non inclusi/Bebidas e serviços não incluídos