

La Veranda

by
ART HOTEL NAVIGLI

Storico

À MOUSE BOUCHE

*Mondeghilo secondo la tradizione,
maionese alla senape antica
e germogli di stagione*

Cubo di cotoletta e maionese alle rape

ANTIPASTO

*Carpaccio di Bresaola, funghi porcini
croccanti e giardiniera di
verdure artigianale*

Rustin negàa su verza brasata

PRIMO PIATTO

Risotto allo zafferano con pistilli e jus

*Risotto alla parmigiana con animelle
glassate/ jus*

SECONDO PIATTO

*Piccata alla Milanese con salsa al limone
e capperi*

Ossobuco di vitello

DESSERT

Tiramisù della tradizione

*Sbrisolona con mandorle di sicilia e crema
al mascarpone*

Per ogni portata, è possibile scegliere una delle due proposte

Storico

À MOUSE BOUCHE

*Traditional Mondegghilo,
wholegrain mustard mayonnaise
and seasonal sprouts*

Veal cutlet cube with turnip mayonnaise

STARTER

*Bresaola carpaccio,
crispy porcini mushrooms
and artisanal pickled vegetables*

*Rustin Negàa veal with braised savoy
cabbage*

FIRST COURSE

Saffron risotto with saffron threads and jus

*Parmigiana-style risotto with glazed
sweetbreads and jus*

SECOND COURSE

*Milanese-style piccata with lemon and
caper sauce*

Veal ossobuco

DESSERT

Traditional tiramisu

*Sbrisolona with Sicilian almonds and
mascarpone cream*

For each course, guests may choose one of the two options