

OSTERIA BRUNELLO

— Winter Holiday —

ANTIPASTO // STARTER

Terrina di coniglio e pistacchi, crema di albicocche secche, pan brioche al pepe nero

Rabbit and pistachio nut terrine, dry apricot cream, black pepper pan brioche

14 €

PRIMO // FIRST COURSE

Cappelletti di faraona con il suo brodo e mousse di Parmigiano Reggiano 36 mesi

Guinea-fowl Tortellini in stock, 36 months old Parmesan mousse

14 €

SECONDO // MAIN DISH

Cappone disossato ripieno, patate mantecate alle erbe, verdure baby saltate e salsa profumata all'arancia

Stuffed capon, creamed potatoes with herbs, sauteed baby vegetables and aromatic orange sauce

24 €

DESSERT // DESSERT

Sformato di panettone, spuma di zabaione al caffè e polvere di cacao 78%

Milan style panettone, egnog foam and 78% cocoa powder

7 €

Il menù degustazione // Tasting menù

54 €