



Menù di Capodanno



2024

Antipasti

- Insalata di mare
- Carpacci di pesce spada, tonno e salmon
- Blinis con crema di formaggio, erba cipollina e salmone affumicato
- Mini brioches farcite (prosciutto cotto e crudo, salame, coppa, salmone, tonno, pesce spada, mousse ai carciofi)
- Foie gras con marmellata di cipolle e crostini di pan brioches
- Patè di vitello e tonno
- Insalata russa
- Gamberi in salsa rosa
- Gamberi in padella
- Acciughe ripiene
- Panettone gastronomico (misto, di pesce o di salumi)
- Spiedino di gamberi e bacon
- Tartine di pan brioches gelatinate (gambero, salmone, tonno, caviale, surimi)

Primi piatti

- Ravioli ai carciofi
- Ravioli al radicchio e scamorza
- Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci
- Tortellini di branzino con sugo di pomodorini pachino
- Pasta fresca con ragù di rana pescatrice
- Tagliolini freschi con sugo d'astice

Secondi piatti

- Capesante gratinate

- Aragosta in bella vista
- Calamari ripieni
- Cotechino con lenticchie
- Faraona o cappone ripieni di prugne e mele
- Faraona o cappone disossati



Contorni

- Carciofi ripieni cotti in padella
- Patate al forno
- Spadellata di funghi porcini

Dolci

- Panettone artigianale (classico, al moscato, ai frutti di bosco, ai marron glacé)
- Semifreddo al torrone
- Torta al cioccolato
- Aspic ai frutti di Bosco
- Crostata con crema pasticceria e lamponi
- Crema al mascarpone classica
- Crema al mascarpone al caffè
- Crema al mascarpone al cacao



ANTICO PASTIFICIO MOSCOVA

Via della Moscova 27, Milano • tel. 02 65 994 98

info@anticopastificiomoscova.com