

Mercoledì 8 marzo 2017 ore 19,30
Sala delle Colonne, Palazzo Bovara

***50&Più Milano è lieta di invitare i Soci a questo esclusivo evento,
riservando loro l'ingresso ad un costo ridotto di Euro 50,00***

MENU CENA DI GALA

Aperitivo

Aperol Spritz, Spumante Brut Bisol, Cocktail analcolico a base di frutta, Succhi di frutta in caraffa (arancia rossa, pompelmo rosa, ananas e lime), Acqua minerale gasata e naturale Pan brioches con gamberi e lamponi, Bignole salate con mousse di salmone e finocchietto, Biscotto di parmigiano con mousse di cotto e granella di pistacchi, Crostino con crema al basilico e pomodorino caramellato e oliva taggiasca, Tostini Harry's bar, Mozzarelline in carrozza, Spiedino con polpettina alle verdure, Piccola quiches con julienne di carciofi

(Primo atto)

Canestrino di sfoglia con julienne di carciofi e gamberi

(Secondo atto)

Cuori di sfoglia al ripieno di primo sale con rucola selvatica, pomodorino e petali di parmigiano

(Terzo atto)

Medaglioni di faraona con farcia di renette e pistacchi, con millefoglie di patate, bauletto di Erbette e salsa di melograno

(Finale con brindisi)

Charlotte al mandarino con crema al cioccolato

Alzatine con pralineria

Caffè

(A scelta un vino bianco)

Muller thurgau Sudtirol d.o.c Azienda Agricola Tramin - Gavi di Gavi d.o.c.g Cru Lugarara La Giustiniana

(A scelta un vino rosso)

Refosco dal Peduncolo rosso az. Agr.La Tunella, Morellino di Scansano d.o.c.g Agr.Motta