



L A C U P O L A

Il Pranzo di Natale 2017

BENVENUTO DELLO CHEF

Minestra Maritata

ANTIPASTI

Salmone Affumicato, Rapanelli Aciduli,
Crescione, Formaggio di Capra

Insalata di Crostacei alla Catalana

Insalatina di Rinforzo

Battuta di Fassona, Puntarelle e Acciughe

Insalatina di Nervetti, Fagioli Cannellini,
Cipolla di Tropea, Sedano e Pecorino di Fossa

Pizza di Scarole, Olive, Uvetta e Pinoli

Broccolo di Creazzo, Aglio, Olio e Peperoncino

Carciofi Arrostiti

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Salame Strolghino

Salame di Varzi

Capocollo Martina Franca

Mortadella Bonfatti

Canestrato Pugliese

Caciocavallo Podolico

Piacentinu Enna

Blu di Bufala

Confetture Stagionali

Miele Millefiori

PRIMO

Lasagne, Radicchio,
Fonduta di Parmigiano 30 Mesi
Cappelletti di Cappone in Brodo
all'Erba Limoncina

SECONDO

Guancia di Manzo, Mais Corvino, Verza,
Uvette e Pinoli, Jus al Pepe Nero
Baccala Fritto, Pomodoro, Cipolla e Olive

PRÉ DESSERT

Strega, Sfoglia e Lamponi

DOLCI

Struffoli di Natale
Pandoro e Panettone con le Sue Salse
Torta Gianduia
Strudel di Mele
Roccocò e Mostaccioli
Torrone d'Alba
Frutta
Frutta Secca
Tagliata di Frutta
Clementine

Menu € 145 a persona, con selezione di Vini,
Acqua e Caffé inclusi

*Il Menu è stato creato dal nostro Chef Stellato **Andrea Aprea***

Per informazioni e prenotazioni:
lacupola.milan@hyatt.com o +39 02 88211234