

NATALE

A VILLA SAN CARLO BORROMEO



Un Natale in famiglia.

Per pensare, per conversare, per progettare,
per vivere in allegria.



VILLA SAN CARLO BORROMEO

20030 Milano Senago, piazza Borromeo 20 t +39 02994741 f +39 0299474241
info@villaborromeo.com www.hotelvillasancarloborromeo.com
ristorantethecity@villaborromeo.com www.ristorantethecity.com

La cena della Vigilia

giovedì 24 dicembre, dalle 19,30

Tortino di patate all'erba cipollina con branzino,
crema di broccoli e cavolo nero

Galantina di pollo e frutta secca
con piccola misticanza di verdure invernali
e succo ristretto di agrumi

Risotto ai pistilli di zafferano e
guancialino di vitello brasato con gremolata

Coda di rospo confit al burro aromatico,
gratin di cavolini di Bruxelles e pomodorino caramellato

Sorbetto al limone

Medaglione di cervo in salsa di more,
patata fondente e sformatino di bietole

Pudding natalizio in salsa all'amaretto di Saronno
Panettone e creme

Montepulciano d'Abruzzo Palio D.o.c. 2007
Azienda agricola Citra, Ortona
Sauvignon del Collio D.o.c. 2008, Pighin
Moscato d'Asti D.o.c. 2008, Barisel

L'offerta per la serata è di 90 euro

Prenotazioni: t 02 994741 ristorantethecity@villaborromeo.com

Il pranzo di Natale

venerdì 25 dicembre, dalle 12,30

Insalata di cappone alle prugne e castagne,
melograno e salsa aspra al rabarbaro

Consommé di cappone e verdure paysanne,
uova di quaglia, pesto di broccoli e focaccia grigliata

Maltagliati in salsa di fagioli, cipolla e pomodorini

Trancio di cernia al bacon e mandarino,
purè di patate dolci e scalogni brasati

Sorbetto al cedro

Filetto di vitello in bottaggio di verza e verdure,
salsa alla senape in grani

Torta di carote e cioccolato con ghiaccia reale
e salsa all'arancio e caramello

Château Haut-Pouchaud Bordeaux 2000, Château à Morizès
Meursault Genevrières 2003, Domaine Bouchard Père & Fils,
Château de Beaune, Côte d'Or
Dindarello 2007, Maculan

L'offerta è di 85 euro

Prenotazioni: t 02 994741 ristorantethecity@villaborromeo.com