Proposta di pesce

Crocchette di gamberi miglio tostato coulis di Piccadilly e arancia

Canocchie brasate su crema di topinambur e le sue chips al tartufo nero

Cappellacci di ortica, Raviggiolo e stracciatella con code di mazzancolle
punte di asparagi e maggiorana

Filetto di branzino pochee al verde, con variazione di carciofi e patata mantecata

Costolette di agnello alla scottadito al profumo di timo serpillo

Proposta di carne

Crocchette di coniglio su miglio croccante coulis di Piccadilly e arancia

Tortino tiepido di patate con cuore di squacquerone al tartufo nero

Cappellacci di ortica raviggiolo e stracciatella
con funghi porcini e stridoli di campo

Ventaglio di manzo con spuma bernese

Costolette di agnello alla scottadito al profumo di timo serpillo

Euro 85,00 a persona

La tariffa include: aperitivo di benvenuto con stuzzicherie dello chef,
menu scelto con bevande e caffè, buffet di dolci pasquali.

Disponibile anche la proposta vegetariana

HOTEL AURELIA
****
MILANO MARITTIMA