



Menù "Il Silos"

Aperitivo (al buffet)

Flute di spumante metodo charmat

Spremute di agrumi, Cocktail alla frutta fresca

Acqua minerale frizzante e naturale

Stuzzichini freddi

Spiedini di fiordilatte e pomodorini, Crostoni mediterranei (zola, formaggio e noci, patè, peperoni e alici ecc.), Fantasia di canapè (salmone, tonno e gamberi, spada acciughe), Mezzaforma di grana lodigiano e uva, cosciotto affumicato con pane cotto a legna, Brioscine prosciutto e formaggio, piccoli strudel di verdure, formaggi e pesce

Isola dei caldi

Piccoli arancini di riso e mozzarella, Crocchette di patate mignon, Cuori di carciofo croccanti, polpettine di carne, Tocchetti di zucchine in pastella, stuzzichini alla polpa di granchio, Spiedini di pesce, gamberetti in pastella, panzerottini, Fiori di zucca ripieni al formaggio, mini involtini primavera, olive allascolana

Al Bancone della Berkel: Gnocco fritto con lardo lodigiano

Cesti di pani conditi

Sfilatini alle olive, bastoncini alluvetta, Mini baguette alle verdure, bocconcini alle noci, Bananine al sesamo e al papavero, grissini stirati, tarallini

Selezione di focacce

Focaccia con pomodorini, focaccia con cipolle, Focaccia con olive, focaccia ai formaggi, piccole focaccine alla ligure

Selezione di formaggi semi stagionati e stagionati

Formaggella di capra a crosta fiorita, camembert a latte crudo, St.Emilian, formaggio ai due latte (pecora e capra), Caprino con uvetta, caprino in fascia di foglia di vite, Rochebaron alla cenere, blu al sauternes (serviti con il loro contrasto di gelee au vin e passate di frutta)

Antipasti (al tavolo)

Coppa alla Bonarda, Salame lodigiano

Fiocchetto di culatello, Frittata ortolana alle verdure

Falda di peperone con acciughe, capperi e olive Taggiasche

Rosetta di carne salada con scaglie di scamorza affumicata

Primi piatti

Riso carnaroli del pavese con funghi porcini e salsiccia

Pisarei piacentini con pancetta e fagioli

Tortelli con la coda alla salvia croccante

Secondi piatti

Gran portata di arrosti: Coppa al forno con erbe aromatiche, Filettino di lattonzolo da latte, Sotto fesa di vitello piemontese al rosmarino, Roast-beef di scottona al sale affumicato

Patate dorate al forno

Caffè e sgroppino (a buffet)

Frivolezze

Vini e spumanti nostra selezione