



RISTORANTE AL CAMINONE

INVERNO 2026 / 2027

I Menù delle Feste

NATALE · SAN SILVESTRO · CAPODANNO

Gran Pranzo di Natale

- ✦ **Bun al paruk con carpaccio di vitello**
salsa tonnata
- ✦ **Rosa di zucca alla scapece**
mousse di Taleggio, crumble di nocciola e chips di salvia
- ✦ **Caramelle di ossobuco di vitello in salsa d'arrosto**
cremoso di mandorle affumicate e olio all'aglio orsino
- ✦ **Cappone ripieno al tartufo e raclette**
il suo fondo, morbide patate ratte e salsa verde
- ✦ **Millefoglie al cremoso di arachidi salate**
marron glacé e gelato al cacao
- ✦ **Panettone artigianale**
con zabaglione

CAFFÈ

€ 75

a persona
acqua e caffè inclusi

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

348 662 6501

Gran Galà di San Silvestro

- ✦ **Bouillabaisse tiepida di scorfano**
julienne di calamari, olio all'alloro e chips di pane
- ✦ **Tartare di tonno pinna gialla**
*bagna cauda di agoni di Monte Isola,
foglie d'ostrica e polvere di capperi*
- ✦ **Tagliolino 30 tuorli**
mantecato con jus di vitello, burro Isigny e crudo di scampi
- ✦ **Trancio di spigola in guazzetto di crostacei**
bietole arrostate, chips di topinambur e olio al basilico
- ✦ **Quenelle di gelato di carota alla brace**
chutney di carota e carota essiccata
- ✦ **Sacher Torte alla Gualtiero Marchesi**
mantecato di nocciole piemontesi salate

CAFFÈ

| Selezione di vini e champagne dell'Enoteca Milano.
| La serata sarà allietata dal trio Sara, Antonio e Paolo.

€ 210 a persona
bevande incluse

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

348 662 6501

Brunch Buffet in Jazz

DAL BUFFET DEGLI ANTIPASTI

Ostriche Spéciales Déesse Blanche
Scampi dell'Atlantico
Il nostro salmone norvegese marinato
Salumi nostrani e formaggi d'alpeggio

Gamberi viola di Mazara del Vallo
Tartare di tonno del Mediterraneo
Insalatina tiepida di mare
Verdure grigliate e ripiene

I PRIMI

I nostri casoncelli
secondo tradizione

Lasagnette con salsiccia bergamasca
provola affumicata e cime di rapa

Riso Carnaroli mantecato
zucca arrosto, castagne e Taleggio

I SECONDI

Salmone in bellavista
maionese agli agrumi

Brasato di manzo al Barolo
tartufo nero

Cervo locale in salmì
funghi porcini

PER FINIRE

Gran buffet di dessert e frutta
caffè

Cotechino artigianale
*cotto a bassa temperatura,
lenticchie di Castelluccio*

*Il nuovo anno parte col piede giusto... e a tempo di swing:
dal vivo il Gabriella Mazza Quintet.*

€ 85 a persona
acqua e caffè inclusi

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

348 662 6501

RISTORANTE AL CAMINONE · HOTEL MILANO

Via Silvio Pellico 3 · Castione della Presolana (BG)
www.hotelmilano.com · info@hotelmilano.com

