

# LA CENA DI GALA

*Del Palio del Ticino*

## CASTELLO VISCONTEO - PAVIA

SABATO 8 GIUGNO 2019

ORE 20.30

### **Aperitivo di Benvenuto**

Tagliere di salumi del contadino con:

*Prosciutto crudo Stagionato*

*Coppa e salame del contadino*

*Cubotto di focaccia farcita alla mortadella*

*Ruota di Grana padano*

*La nostra giardiniera in agrodolce*

*Sfoglia dorata alla pizzaiola e capperi di Gargnano*

*Canapè alla ricotta e caviale*

*Lecca-lecca di piadina golosa*

*Panna cotta affumicata con sfilacci di cavallo*

*Trancio di torta salata ai broccoletti robiola ed olive nere*

\*\*\*

### **Servito a tavola**

Risotto alle erbe aromatiche

con formaggella cremosa e Franciacorta

\*\*\*

Il cubotto di manzo cotto a bassa temperatura con salsa all'olio DOP

*su crema di patate alle erbe e sformato di spinaci*

\*\*\*

Mousse al cioccolato e lampone con salsa ai frutti rossi

\*\*\*

Caffè

Acqua naturale e gassata

\*\*\*

Vini

Ballabio "Farfalla" e Francesco Maggi "Buttafuoco"

IN COLLABORAZIONE CON LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E



**Carlo Bresciani**  
*executive chef*