

Festival de Inverno CITTADINO

ANTIPASTI

Vitello e Polpo (*Piemonte*)

Releitura contemporânea do clássico Vitello Tonnato, girello de vitelo brasato em caldo de polvo, aioli de azeitonas negras, tentáculos crocantes de polvo, jardineira de legumes e mini alcaparras.

Baccalà Mantecato, Polenta e Uovo di Quaglia (*Veneto*)

Bacalhau cremoso ao azeite de oliva sobre polenta crocante e ovo de codorna frito.

Cruda di Manzo al Porcini e Tartufo (*Emilia Romagna*)

Black Angus cortado na ponta da faca, emulsão de funghi porcini, trufas de inverno e avelãs tostadas.

Cavofiore, Gorgonzola Dolci i Mandorle (*Lombardia*)

Steak de Couve-flor grelhado sobre fonduta de Gorgonzola Dolci, Amendoas Tostadas.

PIATTI

Raviolone (*Lombardia*)

Raviolo grande de polenta cremosa, gema, fonduta di Taleggio, crocante de cebolas e glace de galinha caipira.

Branzino, Bagna Calda ed Erbe (*Piemonte*)

Robalo grelhado, bagna calda de ervas e cavolo nero tostado.

Parpadelle al Ragù de Cinghiale (*Toscana*)

Massa artesanal envolto em ragu de javali braseado ao vinho.

Ossobuco de Vitelo alo Risotto de Zafferano (*Lombardia*)

Braseado de ossobuco ao vinho com risoto de açafrão ao Grana Padano.

DOLCI

Mousse Tiepida al Fondente, Ganache Setosa e Gelato alla Nocciola (*Piemonte*)

Mousse morna de chocolate amargo, ganache aveludada e gelato de avelã.

Zabaione alla Cittadino (*Piemonte*)

Creme aerado de vinho “late harvest” licoroso e frutos do outono.