

# Villa Porro Pirelli



- M I C E & E V E N T S -



*Selezione di salumi locali stagionati e semi stagionati  
Selezione di formaggi locali ed esteri affinati dallo Chef*

## **APERITIVO A PASSAGGIO**

*Antico vitello tonnato del Vialardi Savoia  
Insalata russa alla piemontese  
Battuta di manzo al coltello con salsa brusca  
Pan briochès, lardo Arnad e miele  
Tartare di gambero rosa e riduzione al Marsala con profumo all'arrosto  
Gambero lardellato  
Insalata di polpo tiepida alla mediterranea  
\*Polentina burro e acciuga*

## **APERITIVO PASSAGGIO GOURMET**

*Rocher di Foie-Gras, gelée di cuvée pic e brunoise di pere nashi  
Macarons al nero di seppia, tarta di gambero viola di P. Santo Spirito e burrata  
Biscuit con parfait sifonato di baccalà e patate con polvere di pistacchio di Bronte  
Sablè con burro AOP charentes-poitou e caviale di aringa del mare del nord  
Cannolo con baccalà mantecato  
*Insalatina di erbe, mela verde e pistacchio*  
*Ostriche in tempura con maionese allo yuzu*  
*Sandwich all'astice blu*  
*Fungo shitake glassato e clorofilla**

## **ANTIPASTI**

*Antico vitello tonnato del Vialardi Savoia  
Insalata russa alla piemontese  
Battuta di manzo al coltello con salsa brusca  
Pan briochès, lardo Arnad e miele  
Tartare di gambero rosa e riduzione al Marsala con profumo all'arrosto  
Gambero lardellato  
Insalata di polpo tiepida alla mediterranea  
*Carpaccio di baccalà, guazzetto di melone e noci**



# Villa Porro Pirelli



- MICE & EVENTS -



*Ostriche affumicato a freddo  
Indivia croccante e ossobuco  
Porro scottato e crema di carciofo bianco  
Cardoncelli, zabaione salato, prezzemolo liofilizzato*

*Barbabetola / Barbabetola / Barbabetola  
Cipolla bionda di Fontaneto cotta sul fieno, melassa di fichi e lardo di montagna  
Gaspacho solido  
Flan di patate e porri  
Lenticchie di Castelluccio di Norcia e pomata di cozze  
Ricotta cagliata e sedano caramellato  
Manzo ostricato  
Baccalà mantecato e chips al nero di seppia  
Sarda alla beccafico  
5/4 di tonno e consomme e di maiale  
\*Acciuga del Mar Cantabrico su cialda di polenta e salsa leggera al gorgonzola DOP  
Anguilla & susine  
Carpaccio di gambero viola, jus de viande, limone candito  
Dashi e margherite  
Ostriche rosa del Po  
Piccolo cappuccino di porcini e Parmantier  
Polpo e Campari servito tiepido  
Patata viola, baccalà, caviale di aringa  
Uovo 62°C su insalata di porcini e salsa al grana  
Uovo 62°C con salsa leggera all'acciuga*

## **PRIMI**

*Fusilloni monograno Felicetti con salsa allo zafferano di Mund e tartufo nero  
Fusilloni monograno Felicetti cacio e pepe  
Risotto alla Cavour **(indichiamo breve descrizione, utile soprattutto per MICE)**  
Risotto burro e salvia e papillon con riduzione di mela annurca  
Tortelli ripieni di canard e consommé di lenticchie di Castelluccio di Norcia  
Risotto al parmigiano con riduzione di piccione  
Risotto con fichi del Cilento, lardo di Arnad e papillon  
Ravioli del Plin con sugo di arrosto  
Conchiglioni monograno Felicetti, mazzancolle e Fagioli Azuki*



# Villa Porro Pirelli



- MICE & EVENTS -



*Fusilloni monograno Felicetti con burro aromatizzato al gelsomino, tartare di canocchia e scaglie di "lingotto di caviale"*

*Spaghetti alla Nerano*

*Tortiglioni con bisque di dentice, zucchine e cipolla pickled*

*Pasta alla norma riadattata*

*Pappa al pomodoro ( un classico)*

*Conchiglioni alla vera Genovese (ragù tipico napoletano)*

## **SECONDI**

*Melanzana Nilo (arrosto) edizione limitata con salsa al piccione e papillon (formaggio cagliato vaccino francese)*

*Maialino Iberico, mela annurca, senape antica e yogurt liofilizzato*

*Filetto di manzo alla Wellington monoporzione*

*Petto d'anatra e barbabietola*

*Piccola tagliata con sugo d'arrosto e patate al forno*

*Pluma iberica de bellota, salsa di susine e mosto cotto*

*Baccalà al nero*

*Polpo e campari*

*Filetto di branzino alla muniera*

*Involto di tacchino glassato con castagne e idromele*

*Gamberi, anguria e feta*

*Polpo croccante Con crema di cavolfiore, sedano marinato e il suo olio*

*FALDE DI MANZO TIEPIDO, CREMA DI ZUCCA, BRICIOLE TOSTATE E PORCINI DISIDRATATI*

*Guancetta di manzo brasata con purea di patate ratte, infusione di prezzemolo e mini carote*

*Lombata di vitello alla senape con carote al burro*

*Tagliata di manzo con sugo d'arrosto e patate al forno*

*Baccalà cotto in infuso di yogurt, guazzetto di cocco, démi sel, tarallo sbriciolato e cipolla pickled*

*Cacciucco alla livornese e borlotti*

*Tataki di tonno e gel di mango*

## **CONTORNI**

*Broccoli saltati*



# Villa Porro Pirelli



- M I C E & E V E N T S -



*Carpaccio di zucchine e olio essenziale ai pinoli*

*Carote saltate e burro al whisky*

*Piccolo guazzabuglio dell'orto con olio essenziale alla santoreggia*

Ogni pietanza di secondo sarà accompagnata che sia nello stesso piatto in combinazione o, a banchetto su dei vassoi contorni appropriati per il piatti di portata. Penso non serva inserire una lista dei contorni che fa tanto MENSA.

## **DOLCI**

*Bavarese al cioccolato bianco e Grand Marnier*

*Bonnet*

*Bavarese ai fiori di ibisco*

*Fragola ricostruita in parfait, capperi essiccati e zucchero filato*

*Mela Lunare con algalita e caramello salato*

*Millefoglie con crema chantilly e fragole*

*Panna cotta alla vaniglia*

*Soufflè mini*

*Apple pie (torta di mele) e salvia*

*Mega giandujotto*

