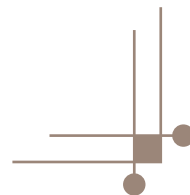
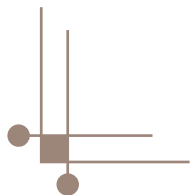


CLASSICO

PLACÉ
&
BUFFET

*Via Marcona 6
Milano*



CLASSICO

*Trattoria Contemporanea
& Cocktail Bar*

CLASSICO

*Trattoria Contemporanea
& Cocktail Bar*

Classico è il legame profondo che abbiamo con il **territorio** e le **materie prime italiane** proposte attraverso una cucina capace di valorizzare i sapori e le sfumature di ogni singolo ingrediente.

Classico è la nostra visione contemporanea della **trattoria italiana**, luogo conviviale dove ritrovarsi di fronte a un buon piatto e sentirsi coccolati come a casa.

Classico è l'impronta mediterranea dello **Chef Achille Esposito**, che unisce la tradizione della buona tavola all'estetica ricercata nel piatto, esaltando ogni ricetta dal punto di vista del gusto e della presentazione.

Perché anche l'occhio vuole la sua parte.

*Benvenuti da Classico,
scoprite il nostro menù e lasciatevi consigliare*

DEGUSTA LA TRADIZIONE

Vitello al Punto Rosa

il suo fondo, salsa tonnata, capperi

Risotto allo Zafferano dell'Aquila

jus di vitello, polvere di liquirizia

Costoletta di Vitello alla Milanese

con chips di patata, maionese artigianale

Sfoglia

spuma alla vaniglia e zafferano, coulis al lampone

Pranzo o Cena placé,

*Vino rosso Refosco e bianco Pinot Grigio "Villa de Puppi",
acqua "Valverde", pane, coperto e servizio: 60 euro*

** Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.*

DEGUSTAZIONE DI MARE

Polpo alla Plancia

ketchup di peperone, scarola riccia, finocchio, mela verde

Mesca Francesca

crema di canellini, cozze, crudo di gambero rosso

Ombrina in Panure

pane alle erbe, salsa alla pizzaiola, spinaci

Cheesecake

"Classico"

Pranzo o Cena placé,

*Vino rosso Refosco e bianco Pinot Grigio "Villa de Puppi",
acqua "Valverde", pane, coperto e servizio: 55 euro*

** Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.*

DEGUSTAZIONE DI TERRA

Flan di Zucca

crema alla nocciola, spuma di caciocavallo

Fusillone di Gragnano

stracotto di brasato, ricotta dura di capra

Manzo alla Brace

scarola, spuma di caciocavallo, limone, capperi

Caprese

gelato alla vaniglia

Pranzo o Cena placé,

*Vino rosso Refosco e bianco Pinot Grigio "Villa de Puppi",
acqua "Valverde", pane, coperto e servizio: 50 euro*

** Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.*

BUFFET SERVITO

Finger

Chips di patata
Crudité di verdura in pinzimonio
Focaccia con mortadella Bologna
Pane, burro al lampone e alici
Grissino integrale vestito da prosciutto cotto alla brace
Canapè con salmone, feta e terra di olive
La nostra pizza margherita
Bignè, mousse di fegatini di pollo, cipolla in agrodolce e lamponi
Mousse di gorgonzola e pere
Pallotte cacio e ova al pomodoro

Primi piatti caldi

Mezze Maniche con guancialetto croccante, pepe e pomodorini
Riso Carnaroli, cacio e cinque pepi

Tapas

Tartare di salmone agli agrumi e burrata
Vitello tonnato, il suo fondo e polvere di capperi

Per finire

Spiedini di frutta di stagione

*Pranzo o Cena a buffet,
Vino Refosco e Pinot Grigio "Villa de Puppi" (1 bottiglia ogni 4 persone) oppure 1 cocktail
acqua "Valverde" e servizio: 35 euro a persona*

* Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.

BUFFET SERVITO

Finger

Chips di patata
Cruditè di verdura in pinzimonio
Focaccia con mortadella Bologna
Pane, burro al lampone e alici
Grissino integrale vestito da prosciutto cotto alla brace
Canapè con salmone, feta e terra di olive
La nostra pizza margherita
Bignè, mousse di fegatini di pollo, cipolla in agrodolce e lamponi
Mousse di gorgonzola e pere
Pallotte cacio e ova al pomodoro

Primi piatti caldi

Mezze Maniche alla Norma
Riso Carnaroli, limone, burro acido e polvere di capperi

*Pranzo o Cena a buffet,
Vino Refosco e Pinot Grigio "Villa de Puppi" (1 bottiglia ogni 4 persone) oppure 1 cocktail
acqua "Valverde" e servizio: 25 euro a persona*

** Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.*

BUFFET SERVITO

Tapas

Chips di patata

Crudità di verdura in pinzimonio

Focaccia con mortadella bologna

Pane, burro al lampone e alici

Grissino integrale vestito da prosciutto cotto alla brace

Canapè con salmone, feta e terra di olive

Primo piatto caldo

Mezze Maniche con pomodorino fresco e basilico

*Pranzo o Cena a buffet,
Vino Refosco e Pinot Grigio "Villa de Puppi" (1 bottiglia ogni 4 persone) oppure 1 cocktail
e servizio: 15 euro a persona*

** Le pietanze e i vini potrebbero subire qualche piccola variazione a seconda della disponibilità giornaliera.*



