



CLASSICO

# BUFFET

*Via Tocqueville 9  
Milano*

*Via Marcona 6  
Milano*



CLASSICO

*Trattoria & Cocktail*

# CLASSICO

*Trattoria & Cocktail*

**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**, 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*

## BUFFET SERVITO

### FINGER

Mondeghilo e maionese allo zafferano  
Spianata, mortadella Bologna e cremoso al pecorino  
Chips di patata e sale "Maldon"  
Pane croccante, burro al lampone e alice di Sciacca  
Crudità di verdura in pinzimonio e senape di Digione  
Focaccia di patate, prosciuttino in salsa tonnata  
Spiedino bufalina, datterino e basilico  
Bignè, ricotta di capra e zucchine in agrodolce  
Cubotto di riso thai e julienne di verdure  
Farinata con rosmarino e cipollotto rosso fondente

### PRIMI PIATTI CALDI

Tortiglione di "Gragnano" con culaccia croccante, porro e crema di patata  
Riso Carnaroli riserva al salto, zafferano, spuma di parmigiano e fondo bruno

### TAPAS

Tartare di salmone selvaggio agli agrumi e burrata  
Mini hamburger di tartare di fassona e le sue salse

### 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" (1 bottiglia ogni 4 persone) e servizio: 45 euro a persona*

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

## BUFFET SERVITO

### FINGER

Salame ciauscolo marchigiano e gnocco fritto  
Pizza margherita a lievitazione naturale  
Mondeghilo e maionese allo zafferano  
Spianata, mortadella Bologna e cremoso al pecorino  
Chips di patata e sale "Maldon"  
Crudità di verdura in pinzimonio e senape di Digione  
Focaccia di patate, prosciuttino in salsa tonnata  
Spiedino bufalina, datterino e basilico  
Cubotto di riso thai e julienne di verdure  
Farinata con rosmarino e cipollotto rosso fondente

### PRIMI PIATTI CALDI

Mezzo Rigatone di "Gragnano" ai tre arrosti, olio al rosmarino e scorzetta d'arancia  
Riso Carnaroli Riserva, cacio, 5 cinque pepi, pere e nocciole

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

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

## BUFFET SERVITO

### FINGER

Salame ciauscolo marchigiano e gnocco fritto  
Pizza margherita a lievitazione naturale  
Mondeghilo e maionese allo zafferano  
Spianata, mortadella Bologna e cremoso al pecorino  
Chips di patata e sale "Maldon"  
Crudità di verdura in pinzimonio e senape di Digione  
Focaccia di patate, prosciuttino in salsa tonnata  
Spiedino bufalina, datterino e basilico  
Cubotto di riso thai e julienne di verdure  
Farinata con rosmarino e cipollotto rosso fondente

### PRIMO PIATTO CALDO

Fusillone di "Gragnano" ai tre pomodori, basilico e cremoso di pecorino

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

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



