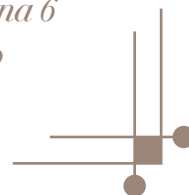
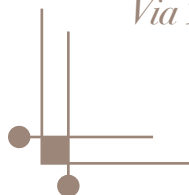


CLASSICO

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.



