



**MAGGIONI**

Catering e Banqueting

A TUTTA

# Trippa !

**CENA A TEMA | Giovedì 8 febbraio**

In cucina:

*Davide Castoldi,*

*chef con esperienze internazionali di prestigio... e cuore brianzolo.*

**APERITIVO DI BENVENUTO**

CON PROSECCO

SALUMI MISTI CON GIARDINIERA DI VERDURE E GNOCCO FRITTO

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE E MIELE

FOCACCIA AL SALE E FARINATA AL ROSMARINO

**A TAVOLA**

GNOCCHETTI DI PATATE CON VERZA, LIMONE E TRIPPA FRITTA

TRIPPA ALLA ROMANA CON PECORINO, CICORIA AGLIO OLIO E PEPERONCINO

TRIPPA IN UMIDO CON FAGIOLI, BRUSCHETTE DI CIPOLLE ALLA BRACE

TARTE TATIN DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA

SELEZIONE DI VINO ROSSO E BIANCO

ACQUA E CAFFÈ

**Ore 20:00**

**Sala degustazione di Maggioni Catering**

Via G. Di Vittorio 66, Novate Milanese

**Prezzo: € 40.00**

Per partecipare alla serata è necessario iscriversi mandando una mail a:

**[comunicazione@maggionipartyservice.it](mailto:comunicazione@maggionipartyservice.it)**

La serata si svolge con un numero minimo di 20 coperti.

Si accettano prenotazioni entro mercoledì 7 febbraio