

Nell'antico castello Visconti-Citterio di Brignano parenti e amici sono riuniti attorno ad una tavola elegante. Per l'occasione i piatti sono preparati dal giovane e valente chef di un noto ristorante. L'atmosfera è rilassata, anche se la cornice dell'invito è imponente. Straordinario il menu, che si stacca però dalle tradizioni. Ecco come durante le feste natalizie si può offrire un'ospitalità affabile e raffinata.

I camerieri preparano l'orata per il servizio nel salottino accanto alla sala da pranzo (foto a sinistra). Qui sopra, gli ospiti seduti attorno al grande tavolo ovale, splendidamente apparecchiato, con bicchieri di cristallo di Bohemia, Cecoslovacchia. I piatti di Richard Ginori, forma Museo, ripetono un modello del primo Settecento. Le posate sono firmate da Broggi, i vassoi da Sambonet. In occasioni particolari alcuni ambienti del castello vengono concessi in uso per riunioni, convegni e

pranzi di rappresentanza.

# **ANTIPASTI**

Foie gras al naturale Tortino di capesante con salsa alla paprika

### **PRIMI PIATTI**

Lasagnette ai crostacei Tagliolini ai due tartufi

# **MENU**

**SECONDI PIATTI** 

Orata in carta ai profumi Sorbetto allo Champagne Zampone in sfoglia con spinaci

# DESSERT

Millefoglie di cioccolato

## VINI

Ve

VINI

Ca' del Bosco, Franciacorta Pinot, Dosage Zero

