

Natale 2024

Oldani

CARNI PREGIATE E CUCINA MILANESE, DAL 1934.

## La Gastronomia

### Antipasti

Insalata russa  
Insalata di mare  
Piovra olio e limone  
Gamberoni olio, limone e pepe rosa  
Gamberoni in salsa rosa  
Baccalà mantecato  
Pesciolini in carpione  
Blinis al caviale  
Carciofi al forno ripieni con mousse di zucca

### Primi piatti

Lasagne al radicchio rosso di Treviso, scamorza affumicata e noci  
Lasagne tricolori con datterino saltata, stracchino, crema di zucchine e pesto  
Fagottini di crespelle ai carciofi e provola  
Crespelle ai funghi porcini e zucca  
Crespelle verdi al salmone, robiola e aneto

### Secondi di carne

Cappone / Faraona / Tacchina disossata con ripieno: Classico / Castagne e prugne / Albicocche e salsiccia  
Filetto di manzo alla Wellington  
Guance di manzo brasate all' Amarone

### Specialità in gelatina

Tartine assortite di mare e di terra  
Semifreddo tonno e salmone o vegetariano  
Mattonella di patè di vitello liscia (da 4 o 8 pp)  
Mattonella di patè di vitello tartufata (da 4 o 8 pp)  
Patè di selvaggina  
Patè mignon di vitello lisci / tartufati  
Pollo in galantina  
Faraona in galantina  
Vitello in galantina  
Salmone in bellavista  
Aragosta in bellavista

### Secondi di pesce

Filetto di branzino pescato olio e limone  
Capesante gratinate  
Spiedini di gamberi e totani con panure alle erbe  
Filetto di ricciolo in guazzetto nella carta fata  
Pesce fresco disponibile su ordinazione

### Contorni

Insalatina di cavolo bianco con pistacchi salati, uvetta e cedro candito  
Verdure miste gratinate: cavolini, broccolo romanesco, cavolfiore, zucca  
Verdure al vapore: spinaci, broccoli, carote  
Carciofi trifolati  
Carciofi alla romana  
Patate al forno a spicchi  
Purè di patate fresche

Panettone o pandoro artigianale da 1 kg

## La Macelleria

- Coniglio farcito con cioccolato fondente, mandorle e scorza d'arancia
- Agnello disossato al melograno
- Arrosto di vitello classico o farcito
- Filetto di manzo
- Spinacino / Faraona / Pollo / Tacchina / disossata ripiena con: carciofi, classico, castagne e prugne, funghi porcini
- Togli speciali per un gran bollito misto

## La pasta fresca ripiena

- Agnoli di carne
- Cappelletti al cappone
- Ravioli:
- Brasato
- Di magro
- Tartufo
- Radicchio e gorgonzola
- Lepre e tartufo
- Anatra
- Persico e uvetta
- Branzino

### I nostri contatti

laboratorio@oldani1934.com  
www.oldani1934.com

#### Macelleria Oldani

Via Santa Maria alla porta, 14 (MI)  
+39 351 3076158  
+39 02 86453093

#### Gastronomia Oldani

Via Santa Maria alla porta, 10 (MI)  
+39 351 3114968  
+39 02 86453093

Per motivi organizzativi gli ordini verranno raccolti entro martedì 17 dicembre.

Vi ringraziamo per la collaborazione e cogliamo l'occasione per augurarvi buone feste!

