

MILANO  
*Ristorante*  
dal 1935

---



**Il vostro matrimonio**  
*sul lago Maggiore*

---

# Realizza il tuo sogno d'amore

Il dolce suono delle onde  
che accompagna il vostro  
arrivo in barca  
nel piccolo porticcolo privato.  
Il profumo soave di fiori  
che con leggerezza  
dipinge un ritratto perfetto.

Le note della colonna sonora  
della vostra vita insieme,  
pronte ad unirsi all'incantevole tramonto  
che bacia il Golfo Borromeo.

Una luce dorata regalata  
da madre natura, che avvolgerà  
l'affetto di amici e parenti,  
in attesa del vostro ingresso trionfale.

Una cornice unica per festeggiare  
il vostro giorno più speciale.

*"Il matrimonio è, e resterà sempre,  
il viaggio di scoperta più importante  
che due persone possano compiere"*

Søren Kierkegaard

## MENU *lago*

### ANTIPASTI

#### Il lago si fa in tre

Tartare di trota di lago con crema di rafano  
Coregone affumicato ai mirtilli di montagna con salsa di mele  
Anguilla marinata al curry e limone con chutney di pere Maderna

### PRIMA PORTATA

#### Risotto "Razza 77"

al persico e timo, mantecato al laticello, lemon-zest

### SECONDA PORTATA

#### Tonnato 2.0

Fassone tiepido e morbido con cialda di cucinci

### DESSERT

Sorbetto alla salvia dal nostro erbario

### IN GIARDINO O NELLA SALA DEL PIANOFORTE

Torta nuziale alla crema chantilly e frutti di bosco

### VINI

In totale una bottiglia ogni due persone  
Roero Arneis Flora di Pescaja  
Grignolino Spertino

€ 120

Prezzo del menu per persona compreso di vino e acqua

---

## MENU *mare*

### ANTIPASTI

#### Calaburrata

Calamaro cacciarolo, burrata, mango e basilico  
Sarda scottata con crema di curcuma e finocchio

### PRIMA PORTATA

Ravioli del "plin" agli scampi del  
Mar Mediterraneo in purezza

### SECONDA PORTATA

Rombo chiodato allo zafferano aquilano  
con patate viola e cipolla caramellata

### DESSERT

Sorbetto al cedro e rosmarino

---

### IN GIARDINO O NELLA SALA DEL PIANOFORTE

Torta nuziale alla crema chantilly e frutti di bosco

---

### VINI

In totale una bottiglia ogni due persone  
Roero Arneis Flora di Pescaja  
Grignolino Spertino

---

**€ 150**

Prezzo del menu per persona compreso di vino e acqua

---

---

## MENU *surf & turf*

### ANTIPASTO

Astice blu con mango,  
vaniglia e rose

### PRIMA PORTATA

Ravioli del "Plin" al tartufo nero  
e taleggio con brodetto di piccione

### SECONDA PORTATA

Filetto di Fassone in crosta  
con salsa bernese e verdure

### DESSERT

Sorbetto ai mirtilli di montagna

---

### IN GIARDINO O NELLA SALA DEL PIANOFORTE

Torta nuziale alla crema chantilly e frutti di bosco

---

### VINI

In totale una bottiglia ogni due persone  
Roero Arneis Flora di Pescaja  
Nebbiolo d'Alba di E. Boglietti

---

**€ 160**

Prezzo del menu per persona compreso di vino e acqua

---

## APERITIVO

*in giardino o nella sala del pianoforte*

### ANTIPASTI

#### La nostra salumeria

Fassona marinata al nebbiolo e affumicata faggio  
Salame di Cinta Senese

#### Formaggi selezione Ristorante Milano

Bettelmatt di alpeggio  
Castelmagno DOP  
Bra "ciuc"  
Formaggio fresco olio evo e pepe di Kampot  
Gorgonzola DOP al cucchiaio

#### Focaccia di Pallanza

#### Pescato di lago con salsa agrodolce lemon-grass e zenzero

STUZZICHINI PER APERITIVO € 20

### VINI CONSIGLIATI PER L'APERITIVO

Prosecco Superiore docg Giustino B. di Ruggeri	€ 40
Franciacorta P.R. Brut Blanc de Blancs docg di Monterossa	€ 60
Ferrari Brut Perlé Trento di F.Ili Lunelli	€ 80
Champagne Brut Classic Grand Cru M.Decotte	€ 80

## COMPLEMENTI

### BUFFET DESSERT

Buffet di dessert € 15 a persona

### OPEN BAR

Servizio di open bar (50 drinks) € 700

### MUSICA

Diritti SIAE € 250

Attrezzatura per l'intervento musicale € 500

Amplificatore con taratura decibel, Casse acustiche,  
Mixer, Luci impianto

### ESCLUSIVA RISTORANTE

I prezzi dell'esclusiva della terrazza variano  
a seconda delle persone sedute:

- 35 persone sedute € 1500

- 40 persone sedute € 1000

Esclusiva di tutti gli spazi del Ristorante € 1.900

### PERMANENZA OSPITI IN RISTORANTE

Pranzo dalle ore 12.00 alle ore 16.00

Cena dalle ore 19.30 alle ore 24.00

### PARCHEGGIO E ATTRACCO

Parcheggio riservato fino a 16 auto

Attracco Natanti e Taxi-boat privato  
per sbarcare direttamente al Ristorante Milano  
dagli Hotel di Stresa o dalla Svizzera

### CONDIZIONI ECONOMICHE

Acconto a titolo di caparra 30%

Saldo a fine evento



---

MILANO  
Ristorante

---

Per maggiori informazioni e per riservezioni

 +39 0323 55 68 16

Ristorante Milano . Corso Zanitello 2 . Verbania . VB

---