

## CAPODANNO NELLE SEGRETE DI VILLA REALE

### Un San Silvestro all'insegna dell'eccellenza enogastronomica italiana nelle suggestive sale de Le Cucine di Villa Reale al piano terra della Reggia simbolo di Monza

Milano, 29 dicembre 2015 – Un perfetto connubio dei sapori nostrani di mare e di terra, accompagnato da una selezione di vini dei migliori vitigni italiani, è al centro del Capodanno de **Le Cucine di Villa Reale**, un'occasione unica non solo per gustare le eccellenze enogastronomiche del Bel Paese ma per godere dell'incredibile atmosfera della Reggia simbolo di Monza, assaporando un San Silvestro tra gusto e convivialità in quelle che furono le antiche segrete del castello, oggi rivisitate in sette splendide sale arredate dalle migliori firme del design italiano, per l'esclusiva area ristorativa di **F&de Group**. Un Capodanno che vuole includere tutta la cittadinanza offrendo una **doppia proposta** per soddisfare le esigenze di tutti, da chi desidera un'esperienza di convivialità completa gustando **il tipico Cenone** firmato dagli chef de Le Cucine di Villa Reale, a chi preferisce unirsi ai commensali più tardi, per **il brindisi di Mezzanotte** con i tradizionali cotechino e lenticchie: un momento di festa e di intrattenimento studiato in ogni dettaglio, ricco di sorprese e scandito dalle sonorità del dj-set della serata, per salutare il 2015 e dare il benvenuto al Nuovo Anno nel segno del miglior revival anni 70/80/90.

Il menù del Cenone de Le Cucine di Villa Reale - al via alle **ore 20.30**, costo 100 euro a persona con acque, vini delle cantine di Villa Reale e caffè inclusi - inizia con un *percorso degustazione di pesce, crudo, cotto, marinato e gratinato* accompagnato da lonzino cotto a bassa temperatura con crema di topinambur e cima di rapa stufata, e prosegue con gli ottimi primi, *risotto con petto d'anatra e melograno* e *caserecce con ragù di gallinella su crema di castagne*. Apice della cena, le portate principali, un *turbante di branzino ripieno con gambero di Mazara e pistacchio di Bronte con giardinetto di verdure saltate al sesamo*, e un *sellino d'agnello alla vaniglia con tortino di patate viola*, intervallati da un rinfrescante *sorbetto ai litchies con crumble ai semi di papavero*. Come dessert, un'originale *mousse ai frutti tropicali con sfera di cioccolato e salsa al mou* e i tipici dolci di San Silvestro. Alle **ore 23.20**, le porte di Villa Reale si aprono a nuovi ospiti, per il brindisi di Mezzanotte danzante, con cotechino e lenticchie (costo 30 euro).

**LE CUCINE DI VILLA REALE - VILLA REALE DI MONZA** Viale Brianza 1, 20900 Monza  
Phone [\(+39\) 039 2303531](tel:+390392303531) [cucine@villarealedimonza.it](mailto:cucine@villarealedimonza.it) [www.villarealedimonza.it](http://www.villarealedimonza.it)