

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 www.villarealedimonza.it