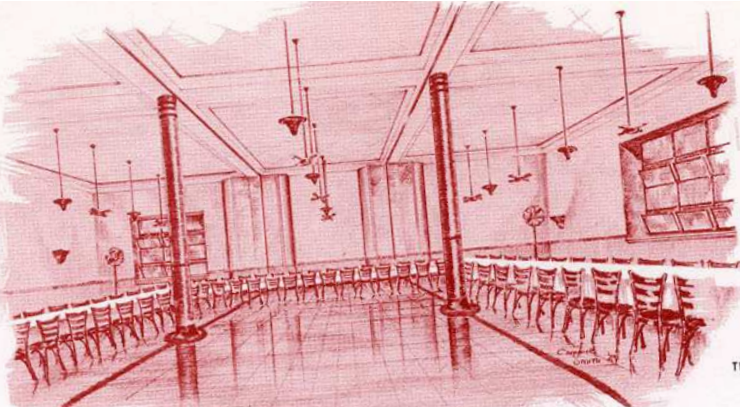




Fra una portata E L'ALTRA

VIAGGIO
NELL'EVOLUZIONE DEL MENÙ



THE COUNT'S ROOM

Printed in Maroon

Fried 55	Brabant 55	Julienne 60	Demi-Julienne 60	Sauté 55	Lyonnaise 65
Boiled or Mashed 50	Rissolée 60	Cottage Fried 70	Hash Cream au Gratin 75	Hash Cream au Gratin 75	Soufflé 1.00
Brown 65	Baked Potato 80	Hash Brown O'Brien 75	Candied Yams 65		
Potatoes					
Butter 1.10	Cauliflower with Butter or Mayonnaise 1.10	Cauliflower, Cream Sauce 1.20			
Green Peas 75	Green Peas a la Francaise 95	Brussels Sprouts Sautés 1.20			
Es Boiled or Au Gratin 95	Brussels Sprouts Hollandaise 1.35	Corn on Cob (in Season) 85			
French Fried Onions 95	Artichokes Hot or Cold 1.10	Artichokes Hollandaise 1.25			
Butter 1.10	Broccoli Hollandaise 1.35	Carrots, Plain or Sauté 75	Carrots Chantilly 85		
Succotash 95	String Beans 85	Lima Beans 85	Asparagus Hollandaise 1.35		
Ed Spinach 95	Corn Sauté 85	Stewed Corn 95	Fried or Grilled Eggplants 95	Wild Rice	
Vegetables					
OF LETTUCE 70	Fatigüe 80	Chapon 80	Faucon 95	And Tomatoes 1.00	
Roman Dressing 1.20	1000 Island Dressing 1.05	Russian Dressing 1.80			
Regence 1.40	Potato Salad 80	Shrimp Salad 1.65	Beef Salad 1.25	Lobster Salad 2.75	
	Water Cress a la Germaine 1.25				
D Salad 90	Faucon 1.15	Chapon 1.00	1000 Island Dressing 1.25	Chef Salad 1.25	
Giant Asparagus Tips 1.05	Avocado Salad or Half Avocado 1.00	Heart of Palms 1.50		Chicken Salad 1.50	
d Cavour 1.75	Tomato Salad 90	Crab Meat Salad 2.00			
Fruit Salad 1.30		Fruit Plat			
Salads					
Merkrantz Guava Jelly 95	Philadelphia Guava Jelly 95				
Ported Roquefort Guava Jelly 1.10	Gruyere Guava Jelly 95				
Cheese Cake 70					
Cheese					

Une idée de menu d'été
autour des légumes et des fruits

Alain Chapel

Petite sole en chaud-froid d'herbes aromatiques,
des jeunes légumes en vinaigrette de truffe noire.

Pommes de terre moelleuses farcies de truffe blanche
à Saint-Jean, des cuisses de grenouilles à la crème de ciboulette.

Tronçon de saint-pierre rôti sur l'arête,
couteau et petits haricots blancs dans une cuisson courte.

Pigeon à la presse et jus "grené" au romarin;
des haricots blancs d'huile de noisette.

Quelques fromages frais et affinés de nos régions.

Salade de fraise au thym-citron, crème mascarpone et granité au Cerdano.



IN COMMEMORATION OF THE EVACUATION OF
THE CITY OF NEW YORK BY THE BRITISH

MENU

Huitres
Potages
Consommé à la Sévigné Olives
Mors d'orubre
Timbales à la Reynière
Poisson
Escalopes de bass à la Masséna
Relié
Filet de bœuf à la Condé
Entrées
Dindonneaux à la Lyonnaise
Mignons de chevreuil à la Hussarde
Côtelettes de ris de veau à la Talleyrand



Sorbet
Fortuna
Rôtis
Red-heads & perdreaux
Salses
Entremets
Petits pois Haricots verts
Sucrés
Pudding à l'impératrice
Charlotte Bengalis
Salces montées
Gâteaux variés
Glaces
Napolitaine Merveilleuse
Fruits & dessert
Café

DELMONICO'S N.Y.
NOVEMBER 26-1883



The First Class Menu
PRIVATE

First Course

Hor's D'Oeurvres

Second Course

Consommé Olga or Cream of Barley Soup

Third Course

Sauté of Chicken, Lyonnaise

or
Vegetable Lyonnaise

Fourth Course

Roast Duck with Apple Sauce

or

loin of Beef with Forestiere Sauce

Attraverso l'esposizione di menù originali provenienti da Paesi, periodi storici e tradizioni enogastronomiche differenti, in un'atmosfera unica, prende vita il racconto e l'analisi dell'evoluzione della cucina, dei modi di scrivere e presentare i menù e dell'arte di mangiare.

TORRE DI BATTIGGIO - 13/22 luglio 2012

Inaugurazione 13 luglio ore 21, con presentazione del libro *Antiche ricette ossolane* di Paola Caretti e Ivano Pollini. A seguire degustazione di "pesche alla fiamma"
Orario d'apertura: tutti i giorni dalle 16 alle 18