



MANDARIN ORIENTAL
MILAN

A Season of Joy

Abbracciate la magia della stagione invernale a Milano. Passeggiate tra le vie addobbate a festa, visitate i mercatini e lasciatevi incantare dai maestosi alberi di Natale che adornano le piazze della città. Mandarin Oriental, Milan è il cuore pulsante di queste Feste, e propone attività per tutta la famiglia pensate per trasformare ogni attimo in un momento di gioia.

Unitevi a noi per festeggiare con i deliziosi menu ideati dallo Chef due stelle Michelin Antonio Guida, provate il nostro squisito panettone artigianale e lasciatevi avvolgere dallo spirito natalizio durante le speciali sessioni live di musica swing e jazz al Mandarin Garden.

Scoprite il nostro Festive Afternoon Tea, perfetto per rilassarsi dopo una giornata di shopping natalizio in città e festeggiate con noi il Capodanno con una scintillante Glittering New Year's Eve Night al Mandarin Garden. Indossate un tocco brillante, brindate con cocktail innovativi e festeggiate al ritmo di musica swing e jazz dal vivo, fino alle prime ore del nuovo anno.

Embrace the magic of Milan's enchanting winter season. Wander through streets adorned with shimmering lights, charming markets popping up at every turn and magnificent Christmas trees gracing the center of the squares. Mandarin Oriental, Milan is the lively heart of this holiday festivities, offering an array of activities to make every moment a pure bliss.

Join us for the celebrations with special holiday menus, designed by two-Michelin-starred Chef Antonio Guida; indulge in our delicious artisanal Panettone, and get into the holiday spirit with enticing festive Festive Beats at Mandarin Garden.

Don't miss the chance to try our latest Afternoon Tea, perfect for unwinding after a festive day of Christmas shopping in the city.

Finally, celebrate New Year's Eve during a dazzling Glittering New Year's Eve Night at Mandarin Garden. Put on your finest attire, with a touch of glitter, raise your glass to gleaming cocktails, and enjoy live swing and jazz music into the early hours.

Festive Beats

In selezionate domeniche di dicembre e con un appuntamento speciale il primo gennaio, vi aspettiamo al Mandarin Garden per coinvolgenti sessioni live di musica swing e jazz, ispirata alla magia delle feste.

Every Sunday in December, and on other selected dates of the month, join us at Mandarin Garden for engaging live swing and jazz sessions, inspired by the magic of the Festive Season.

1 December

Lara Ferrari + Jacopo Pop Swing

Dalle 19:00 alle 21:00

From 7:00 pm to 9:00 pm

15 December

Silvia Anglani - Vintage Jazz

Dalle 19:00 alle 21:00

From 7:00 pm to 9:00 pm

22 December

Jade Canali + Jacopo Pop Swing

Dalle 19:00 alle 21:00

From 7:00 pm to 9:00 pm

29 December

Ambra Lo faro - Italian Pop

Dalle 19:00 alle 21:00

From 7:00 pm to 9:00 pm

1 January

Sara Lupi & Paolo Raia - Pop Swing

Dalle 12:30 alle 15:00

From 12:30 pm to 3:00 pm

Festive Afternoon Tea

Festeggiate il periodo più magico dell'anno con uno speciale Afternoon Tea, perfetto per rilassarsi dopo una giornata di shopping natalizio in città.

Celebrate the most magical time of the year with a special Afternoon Tea, perfect for unwinding after a festive day of Christmas shopping in the city.

at Mandarin Garden
Dalle 14:30 alle 18:30
From 2:30 pm to 6:30 pm

65 euro a persona
65 euro per person



Kids Cookie Class

BY CASHMIRINO

I nostri piccoli ospiti sono invitati a liberare la loro creatività con un workshop natalizio divertente e goloso. Durante questa cookie class si divertiranno a decorare deliziosi biscotti di Natale con squisite glasse colorate: per una merenda speciale, arricchita con un tocco di colore e fantasia. Il workshop è realizzato in collaborazione con Cashmirino, premium brand di abbigliamento per i più piccoli che utilizza esclusivamente fibre 100% naturali. L'attività Kids Cookie Class è gratuita, su prenotazione, per gli ospiti del Mandarin Garden e dell'hotel.

Our little guests are invited to unleash their creativity with a fun and tasty Christmas workshop. During the Kids Cookie Class, they will decorate delicious biscuits with coloured icing: a special treat, enriched with a personal touch of colour and fantasy. The workshop is organised in collaboration with Cashmirino, a premium clothing brand for children that uses only 100% natural fibres.

The Kids Cookie Class activity is free of charge, upon reservation, for guests of the Mandarin Garden and the hotel.

Sabato 14 dicembre

Saturday 14 December

Dalle 16.00 alle 17.30, per bambini dai 5 ai 10 anni
From 4:00 pm to 5:30 pm, for children aged 5 to 10

Per informazioni e prenotazioni
For information and reservations

+39 02 8731 8898

MomIn-mandaringarden@mohg.com

Christmas

25 Dicembre 2024

AT MANDARIN GARDEN

TARTARE DI MANZO

seppia e bagna cauda

Beef tartare, cuttlefish and bagna cauda

RISOTTO

al topinambur, curcuma e salsa alla diavola

Risotto with Jerusalem artichoke, turmeric and spicy sauce

TORTELLI

allo zabaglione, broccoli e tartufo bianco

Tortelli pasta filled with zabaglione, broccoli and white truffle

MORONE

ostrica e salsa allo Champagne

Morone, oyster and champagne sauce

PETTO DI POLLO

al Rooibos, porro fondente e tartufo bianco

Rooibos flavoured chicken breast, leek fondant and white truffle

PANETTONE

con crema al mascarpone profumata al Marsala

Panettone with Marsala scented mascarpone cream

190 euro bevande escluse

190 euro beverage not included

Christmas

25 Dicembre 2024

AT SETA BY ANTONIO GUIDA

COLOMBACCIO

con flan di fegatini, mais e salsa Perigord
Wood pigeon with liver flan, sweetcorn and Perigord jus

CAPPASANTA

avvolta nella bieta con cavolo rapa in crosta di sale,
salsa al cedro e aneto
*Scallop wrapped in Swiss chard
with kohlrabi baked in salt crust, cedar sauce and dill*

RISOTTO

con salsa di cacciagione e tartufo bianco
Risotto with game sauce and white truffle

BOTTONI

farciti di cassoeula e ostrica
Cassoeula filled "bottoni" and oyster

SEPPIA E SCAMPI

con crema di sedano rapa, uova di pesce
e salsa al nero di seppia
*Cuttlefish and scampi with celeriac cream,
fish roe and squid ink sauce*

GERMANO REALE

al lime con pompelmo rosa
e riduzione di Banyuls al cioccolato
*Lime scented mallard with pink grapefruit
and chocolate Banyuls reduction*

MELA

con chantilly all'orzo e sorbetto di mela cotogna
Apple with barley chantilly and quince sorbet

–
250 euro bevande escluse
250 euro beverage not included



New Year's Eve

31 Dicembre 2024

AT SETA BY ANTONIO GUIDA

TERRINA DI FAGIANO E CAPRIOLO

al vadouvan e tartufo nero

Pheasant and roe deer terrine with vadouvan and black truffle

ASTICE BLU

arrosto con bagna cauda, seppia,
bisque alla vaniglia e tartufo bianco

*Roasted blue lobster with 'bagnacauda', cuttlefish,
vanilla scented bisque and white truffle*

ZUPPA DI CACCIAGIONE

con primo sale e castagne

Game soup with "primo sale" and chestnuts

CANNELLONE

farcito con faraona, scorzonera,
salsa al pepe verde e tartufo bianco

*Cannellone filled with guinea fowl, salsify,
green pepper sauce and white truffle*

TRIGLIA

avvolta nella bieta con lumachine di mare
e salsa alla granseola

*Swiss chard wrapped red mullet with whelks
and spider-crab sauce*

TORTINO DI CERVO E PICCIONE

con verdure invernali

Venison and pigeon tourte with winter vegetables

COTECHINO

con baccalà mantecato, ostriche e lenticchie verdi

"Cotechino" with salt cod brandade, oysters and green lentils

NOCCIOLA

con zucca, anice stellato, sorbetto di melagrana
e riduzione di sangria

*Hazelnut with pumpkin, star anise, pomegranate sorbet
and sangria reduction*

-
520 bevande escluse

(inclusivo di un calice di champagne all'arrivo)

520 beverage excluded

(a glass of Champagne upon arrival is included)



New Year's Eve

31 Dicembre 2024

AT MANDARIN GARDEN

SCAMPI

con zabaglione al Marsala e salsa americana

Scampi with Marsala zabaglione and American sauce

RISOTTO

con ostriche, erbe e salsa allo yuzu

Risotto with oysters, herbs and yuzu sauce

CANNELLONI

farciti con magnosa, salsa ai funghi e crescione

*Cannelloni stuffed with flat lobster,
mushroom sauce and watercress*

ROMBO

tofu, patate, funghi e tartufo bianco

Turbot, tofu, potatoes, mushrooms and white truffle

AGNELLO

al lime, bernese al pistacchio e scalogno brasato

Lime scented lamb, pistachio bernaise and braised shallot

COTECHINO

con baccalà mantecato, ostriche e lenticchie verdi

"Cotechino" with salt cod brandade, oysters and green lentils

CHANTILLY

al pepe timut, amarena di Cantiano,

litchi e pan di spagna alla nocciola

*Chantilly with timut pepper, Cantiano black cherry,
litchi and hazelnut sponge cake*

-

350 euro bevande escluse

350 euro beverage not included

Glittering New Year's Eve

AT MANDARIN GARDEN

Festeggiate il Capodanno con noi in una serata sfolgorante al Mandarin Garden. Indossate il vostro abbigliamento più glamour, assicuratevi di aggiungere un tocco di glitter, e brindate al nuovo anno al ritmo della coinvolgente musica live della band di Michele Bottalico, fino alle prime ore del 2025.

Celebrate New Year's Eve with us on a dazzling evening at Mandarin Garden. Put on your finest attire, make sure to add a touch of glitter and raise your glass to gleaming cocktails while dancing to the sound of live swing music by the talented Michele Bottalico and his band into the early hours.



New Year's Day

1 Gennaio 2025

AT MANDARIN GARDEN

BUFFET DI ANTIPASTI

APPETIZER

Buffet piatti della tradizione con tocco creativo dello Chef

Traditional italian dishes with the Chef's creative touch

BUFFET DI DOLCI

Dessert Buffet

-
130 euro bevande escluse

130 euro beverage not included





Experience Gift Card

Regalate un'esperienza unica al Mandarin Oriental, Milan. Trovate il regalo di Natale perfetto scegliendo tra una serie di esclusive proposte gastronomiche e di benessere.

Give the gift of a one-of-a-kind Mandarin Oriental, Milan experience. Find the perfect Christmas present as you choose from a range of premium dining and wellness proposals.

Per informazioni e acquisti
For further information and Gift Card purchases

+39 0287318888

MomIn-mandaringarden@mohg.com
giftcards.mandarinoriental.com/experiences



Via Andegari 9, 20121 Milan, Italy
T+39 02 8731 8888
mandarinoriental.com/milan