



MANDARIN ORIENTAL
MILAN



Menu delle Feste

Festive Menus



Mandarin Oriental, Milan vi accoglie con proposte gastronomiche uniche, decorazioni d'autore ed un raffinato intrattenimento jazz, per trascorrere momenti di Festa da ricordare.

Sia per il pranzo del 25 dicembre che per la cena di Capodanno al Seta, Chef Antonio Guida interpreterà i più autentici sapori di stagione, con la tecnica e la creatività di sempre.

Al Mandarin Bar & Bistrot, la tradizione italiana si apre ad inattese contaminazioni orientali attraverso menù tutti da scoprire.

Il gran finale in dolcezza è riservato ad un unico grande protagonista: il nostro Panettone artigianale.

Non mancherà il brunch del primo giorno dell'anno, con la firma del Pastry Chef Marco Pinna sulla generosa selezione di dolci.

Vi aspettiamo per festeggiare con noi il momento più magico dell'anno!

Mandarin Oriental, Milan is delighted to welcome you with its sparkling Christmas decorations, delicious gastronomic proposals and the most sophisticated jazz entertainment for your joyful Festive moments.

For Christmas lunch and for the New Year's Eve dinner, indulge yourself with the culinary journeys created by Chef Antonio Guida at Seta restaurant and discover seasonal flavors, technique and creativity.

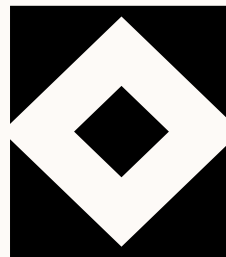
At Mandarin Bar & Bistrot, enjoy the special menus which combine Italian tradition with an oriental touch.

And don't forget to try our home-made Panettone!

On January 1st, stay with us together with your beloved ones: a delicious brunch will delight you with classic Italian flavors and exquisite desserts created by our Pastry Chef Marco Pinna.

Celebrate with us the most magical moment of the year!

seta
BY ANTONIO GUIDA



MANDARIN
BAR & BISTROT

25/12 PRANZO DI NATALE Christmas Lunch

SETA by Antonio Guida

CAVIALE

con patate ratte affumicate e salsa Parmentier all'ostrica
Caviar with smoked potatoes and oyster Parmentier sauce

TERRINA

di pollo e anatra con salsa suprema e tartufo nero
Chicken and duck terrine with supreme sauce and black truffle

CANNELLONI

di farina di castagne farciti con pernice, scorzonera e salsa al pepe verde
Chestnut flour cannelloni stuffed with partridge, salsify and green pepper sauce

TRIGLIA

farcita con acetosella, garusoli e salsa al granciporro
Red mullet stuffed with sorrel, whelks and king crab sauce

TORTINO

di germano e colombaccio con salsa al Grand Marnier
Mallard and wood pigeon tourte with Grand Marnier sauce

ZUCCA E NOCCIOLA

con salsa all'anice stellato, riduzione di sangria e sorbetto alla melagrana
Hazelnut and pumpkin with star anise sauce, sangria reduction and pomegranate sorbet

PANETTONE

al gianduia con mandarino, rosmarino e crema al mascarpone e arancia
Gianduja panettone with mandarin, rosemary and orange flavoured mascarpone cream

-
220 € bevande escluse
220 € beverage excluded

MANDARIN BAR & BISTROT

SCAMPI

con zabaione al Campari e nero di seppia
Langoustines with Campari zabaglione and cuttlefish ink

TORTELLI

farciti con anatra, limone e fegato grasso
Tortelli stuffed with duck, lemon and foie gras

RISOTTO

con funghi e alga kombu
Risotto with mushrooms and kombu seaweed

PETTO D'ANATRA

alle spezie con patata dolce, barbabietola all'alloro e arancia
Spiced duck breast with sweet potato, beetroot, bay leaf and orange

PANETTONE

con crema al mascarpone e Marsala
Panettone with mascarpone and Marsala cream

-
120 € bevande escluse
120 € beverage excluded



31/12 CENA DI CAPODANNO

New Year's Eve Dinner

SETA by Antonio Guida

TARTARE DI MANZO

con ostrica, seppia e acqua di nocciole
Beef tartare with oyster, cuttlefish and hazelnut water

ROYALE DI PICCIONE

salsa perigord, crema di erbe e mais
Pigeon royale, perigord sauce, herbs cream and sweetcorn

RISONE

all'acciuga con tartare di scampi e tartufo bianco
"Risone" pasta with anchovy, prawn tartare and white truffle

BOTTONI

farciti con cassoeula, cannolicchi e verza
"Buttons" stuffed with cassoeula, razor clams and Savoy cabbage

MORONE

con baccalà mantecato al tartufo, salsa allo shiso, aglio nero e cozze pelose
"Morone" with truffle scented salt cod, shiso sauce, black garlic and wild mussels

GERMANO

al lime, crumble al pompelmo rosa, carote e frutto della passione
Mallard with lime, pink grapefruit crumble, carrots and passion fruit

ZAMPONE

con anguilla e lenticchie
Pig's trotter with eel and lentils

CIOCCOLATO

con chantilly al pepe di Jamaica, salsa di lamponi e ibisco e gelato allo zenzero
Chocolate with Jamaican pepper Chantilly, raspberry and hibiscus sauce and ginger ice cream

PANETTONE E PANDORO

con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Live Jazz Music

-
450 € bevande escluse (inclusivo di un calice di Champagne all'arrivo)
450 € beverage excluded (includes a glass of Champagne on arrival)

MANDARIN BAR & BISTROT

ASTICE BLU

con gazpacho verde e salsa all'uvetta
Blue lobster with green gazpacho and raisin sauce

GNOCCHI

con zabaione e tartufo bianco
Gnocchi with zabaglione and white truffle

SPIGOLA

fondente, ostrica, sedano rapa e salsa allo Champagne
Poached sea bass, oyster, celeriac and Champagne sauce

MANZO

con bavarese di acciughe, crema bruciata e fondo affumicato
Beef with anchovies, burnt cream and smoked jus

ZAMPONE CON LENTICCHIE

Pig's trotter with lentils

MOUSSE DI GIANDUIA

con croccante alla nocciola e salsa all'anice stellato
Giandua mousse with hazelnut and star anise sauce

PANETTONE E PANDORO

con crema al mascarpone
Panettone and Pandoro with mascarpone cream

Live Jazz Music

-
220 € bevande escluse
220 € beverage excluded



01/01

BRUNCH 2022

MANDARIN BAR & BISTROT

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet

PIATTI DELLA TRADIZIONE

con tocco creativo dello Chef

Traditional Italian dishes

with the Chef's creative touch

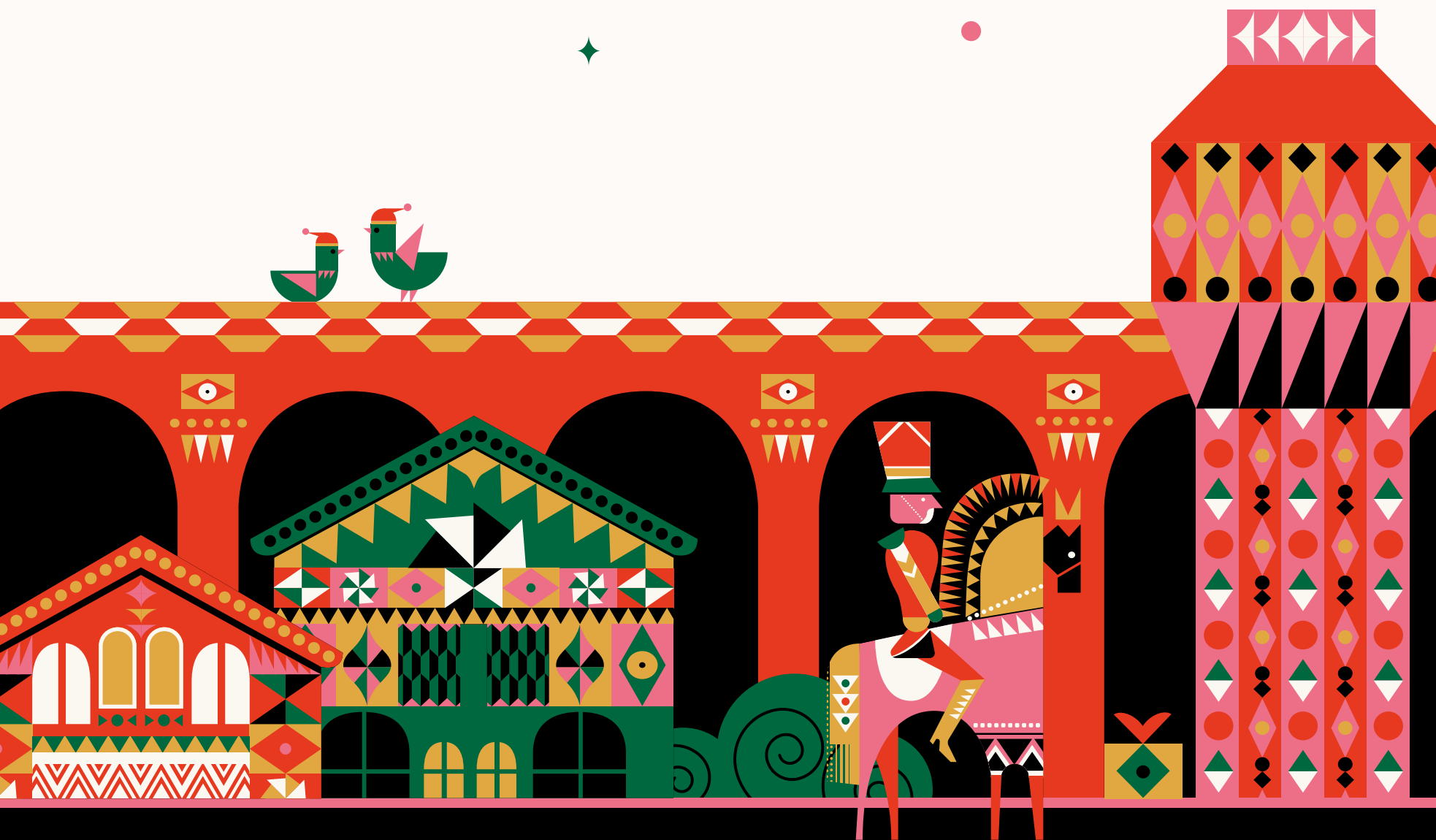
BUFFET DI DOLCI

Dessert buffet

BLOODY MARY & MIMOSA

-
110 € bevande escluse

110 € *beverage excluded*



Regali Speciali *Special Gifts*

Sorprendete i vostri cari con il regalo perfetto. Dalla cucina raffinata del Ristorante Seta o del Mandarin Bar & Bistrot al benessere olistico della Spa, donate un momento speciale con le nostre Gift Card.

Delight your friends and loved ones this Christmas with a handpicked experience gift, from a refined meal at Seta Restaurant or Mandarin Bar & Bistrot to a holistic spa treatment at our world-class Spa.

mandarinoriental.com/gift-cards

Per informazioni e acquisti potete contattare Mandarin Oriental, Milan al numero: +39 02 8731 8888 oppure via email momln-reservations@mohg.com

For further information and Gift Card purchases please contact Mandarin Oriental, Milan on +39 02 8731 8888 or via e-mail at momln-reservations@mohg.com





MANDARIN ORIENTAL
MILAN

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