

San Silvestro

New Year's Eve

MILANO, 31 DICEMBRE 2024

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 "bagna cauda", 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

Guinea fowl stuffed cannellone with salsify, green pepper sauce and white truffle

TRIGLIA

avvolta nella bieta con lumachine di mare e salsa alla granseola

Red mullet wrapped in swiss chard 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

menu degustazione 520

inclusivo di un calice di champagne all'arrivo

tasting menu including a glass of champagne on arrival