

San Silvestro

New Year's Eve

MILANO, 31 DICEMBRE 2022

CAVIALE

con patate allo scalogno e salsa allo Champagne

Caviar with shallots scented potatoes and Champagne sauce

SCAMPO

in tempura verde con pompelmo alla soia, acciughe demi-sel
e salsa di peperone all'arancia

*Langoustine in green tempura with soy scented grapefruit, demi-sel anchovies
and orange flavoured red pepper sauce*

RISOTTO

all'anice stellato, polvere di cavolo nero e tartufo bianco

Star anis risotto, kale powder and white truffle

TORTELLI

farciti con passatelli, fegato grasso, tartufo nero e brodo di pernice

"Passatelli" stuffed tortelli, foie gras, black truffle and partridge broth

MORONE

con baccalà mantecato al tartufo nero, salsa allo shiso ed ostriche

"Morone" with black truffle scented salt cod, shiso sauce and oysters

GERMANO

con crema di cipolla fondente, zucca e chartreuse di verza

Mallard with confit onion cream, pumpkin and Savoy cabbage chartreuse

ZAMPONE

con salsa bernese alla grappa e lenticchie

Pig's trotter with grappa scented bearnaise sauce and lentils

MELA

sfogliata con Chantilly al pepe rosa, Champagne, gelato al caprino e salsa di litchi e melagrana

Apple millefeuille, pink pepper scented Chantilly, Champagne, goat cheese ice cream, litchi and pomegranate sauce

PANETTONE E PANDORO

con crema al mascarpone

Panettone and pandoro with mascarpone cream

550 € bevande escluse (inclusivo di un calice di Champagne all'arrivo)

550 € beverage excluded (include a glass of Champagne on arrival)