

# GALÀ di

# S. SILVESTRO

## NEW YEAR'S EVE 2018

### *Antipasti*

Cocktail di benvenuto della casa e stuzzichini del nostro forno

Speck d'anatra su letto di julienne di finocchi in olio e.v.o., sale di Maldon ed arancia  
Tarocco di Sicilia con quenelle di composta di mele Val di Non e cannella di Ceylon

Carpaccio di avocado e salmone selvaggio affumicato norvegese su blinis con crème fraîche  
alla menta piperita e uova di lompo

### *Primi*

Risotto allo zenzero e melograno biologico mantecato con parmigiano 24 mesi e mascarpone

Raviolone fresco di segale fatto in casa con ricotta di spinaci e formaggio di malga lombardo,  
mantecato al burro di nocciola su letto di besciamella al cerfoglio

### *Secondi*

Guancia di vitello brasato al vino rosso Barbera d'Asti DOCG con patate novelle,  
mele val di Non e composta di rabarbaro regionale

Filetto di palamita con patate agli agrumi di Sicilia, salsa mediterranea con acciughe,  
capperi e polvere di pomodoro di Pachino IGP

### *Dessert*

Semifreddo alle mandorle su biscotto di pasta sablé al cioccolato Caraïbe 66%

Torta di panettone artigianale di Milano alla cannella con crema al caffè arabico

### *Alla Mezzanotte*

Zuppa di lenticchie di Castelluccio e cotechino di Modena IGP

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG

### *All'alba del nuovo anno*

Brioche al lievito madre naturale calde appena sfornate

Apertura cancelli ore 19:00. Servizio Cena alle ore 20:00.

Intrattenimento musicale live strumentale durante la cena. Performances circensi per aspettare la mezzanotte.

Dancefloor da mezzanotte all'alba.

Disponibile anche menu vegetariano su richiesta.

Acqua, bibite, caffè, vino selezione Astoria, amaro, spumante e un cocktail inclusi.

A persona 89€. Bambini fino a 10 anni - 50%. Solo su prenotazione.

👉 LATE ENTRANCE DALLE 23:30 👈

disco, wine-openbar, cocktail, cotechino e lenticchie, sunset brioche 49€

FUORIMANO  
FUORIMANO  
FUORIMANO