

# Capodanno Gourmet Meat

## Aperitivo di Benvenuto

- Uovo di quaglia, crema di Bitto della Valtellina & amaretto -
- Carpaccio di Black Angus & cavolfiore in due consistenze -
- Macaron "Milano" -

- 
- Tartare di Fassona piemontese, castelmagno DOP, nocciole & tartufo nero -
  - Lasagnetta d'agnello scomposta -
  - Petto d'anatra, riduzione di porto & arancia & baby verdure -
  - Morbido di panettone, mascarpone allo zafferano & riduzione di Passito -
- 

*Per brindare insieme all'arrivo del nuovo anno...*

*Alla mezzanotte,*

- Panettone alla milanese -
- Lenticchie & cotechino -

**Prezzo a persona 140€**

**Bevande illimitate valide solo al Ristorante: vino bianco, vino rosso, champagne, acqua e caffè**  
**Le consumazioni alla Lounge Bar saranno conteggiate come extra**