

Vip Gala Dinner

Menù Pesce

SELEZIONE DI ANTIPASTI/SELECTION OF STARTERS

TARTARE DI RICCIOLA, AVOCADO E BOTTARGA

RICCIOLA FRESCA TAGLIATA A MANO, SERVITA CON MORBIDO AVOCADO E UNA DELICATA GRATTUGIATA DI BOTTARGA

EXQUISITELY HAND-CUT YELLOWTAIL TARTARE, POISED ATOP A VELVETY AVOCADO CRÈME AND EXQUISITELY ACCENTED WITH A SUBTLE, LUXURIOUS VEIL OF BOTTARGA

GAMBERO ROSA IN TEMPURA CON SALSÀ ALLO ZAFFERANO

GAMBERO ROSA IMMERSO IN UNA TEMPURA CROCCANTE E LEGGERA, ACCOMPAGNATO DA UNA SALSÀ VELLUTATA ALLO ZAFFERANO DAL PROFUMO INTENSO E RAFFINATO

PINK PRAWN ENVELOPED IN AN ETHEREALLY LIGHT, CRISP TEMPURA, ACCOMPANIED BY A SUMPTUOUS SAFFRON-INFUSED VELOUTÉ AND ELEVATED BY AN ELEGANT, AROMATIC FINISH

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI MOZZARELLA DI BUFALA E ALICI MARINATE

DELICATI FIORI DI ZUCCA FARCITI CON MOZZARELLA DI BUFALA CREMOSA E ALICI MARINATE, COMPLETATI DA UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ E SOTTILI SCORZE DI LIMONE

ZUCCHINI BLOSSOMS DELICATELY FILLED WITH SILKY BUFFALO MOZZARELLA AND MARINATED ANCHOVIES, FINISHED WITH A DRIZZLE OF FINE EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL AND A WHISPER OF FRESH LEMON ZEST FOR AN ELEGANTLY REFINED TOUCH

PRIMO/FIRST COURSE

RAVIOLO ARTIGIANALE FARCITO CON MORBIDO FILETTO DI PESCE SPADA

IMPREZIOSITO DA SCAGLIE DI PECORINO STAGIONATO E SUBLIMATO DA UN ELEGANTE PROFUMO DI SCORZA DI LIME

ARTISANAL RAVIOLO FILLED WITH TENDER SWORDFISH FILLET, ENHANCED WITH AGED PECORINO SHAVINGS AND ELEVATED BY AN ELEGANT HINT OF FRESH LIME ZEST

SECONDO/MAIN COURSE

BACCALÀ COTTO IN OSMOSI

SERVITO SU CREMA DI COZZE DEL MAR ADRIATICO
ACCOMPAGNATO DA CHIPS CROCCANTI DI PATATA VIOLA
OSMOSIS-COOKED SALT CODON ADRIATIC MUSSEL CREAM,
ACCOMPANIED BY CRISPY PURPLE POTATO CHIPS

DESSERT

PROFITEROLE ALLA CREMA CHANTILLY

DELICATI BIGNÈ ARTIGIANALI RIPIENI DI CREMA CHANTILLY AL MASCARPONE E VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR, RICOPERTI DA FINISSIMA GANACHE DI CIOCCOLATO FONDENTE 70%, COMPLETATI DA UNA LEGGERA SPOLVERATA DI CACAO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO

DELICATE ARTISANAL CHOUX PUFFS FILLED WITH MASCARPONE AND MADAGASCAR BOURBON VANILLA CHANTILLY CREAM, COATED IN A FINE 70% DARK CHOCOLATE GANACHE, AND FINISHED WITH A LIGHT DUSTING OF COCOA AND WHITE CHOCOLATE SHAVINGS

220 €

A PERSONA / PER PERSON

BRINDISI DI MEZZANOTTE CON
CHAMPAGNE MOET CHANDON
MIDNIGHT TOASTS WITH MOET CHANDON

VINI bianchi e rossi

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt, Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg, Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt

1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE
1 BOTTLE EACH 2 PERSONS

Vip Gala Dinner

Menù Carne

SELEZIONE DI ANTIPASTI/SELECTION OF STARTERS

POLPETTINE DI BOLLITO CON VELLUTATA DI PATATE E TARTUFO

TENERE POLPETTINE DI BOLLITO SERVITE SU UNA VELLUTATA DI PATATE AROMATIZZATA AL TARTUFO, PER UN ANTIPASTO RAFFINATO E DAL SAPORE AVVOLGENTE

BOILED MEAT MEATBALLS WITH POTATO VELOUTÉ AND TRUFFLE

TARTARE DI MANZO IRLANDESE CON ZUCCA CONFIT AL MIELE E ROSMARINO E GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE

MANZO IRLANDESE DI ALTA QUALITÀ FINEMENTE BATTUTO, ACCOMPAGNATO DA ZUCCA CONFIT AL MIELE E ROSMARINO, COMPLETATO DA CROCCANTE GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE

ITALIAN BEEF TARTARE WITH HONEY & ROSEMARY CONFIT PUMPKIN AND TOASTED HAZELNUT CRUMBLE

FAGOTTINO CROCCANTE DI MELANZANE FARCITO

CON MOZZARELLA DI BUFALA E RICOTTA AROMATIZZATA AL LIMONE
DELICATO FAGOTTINO DORATO IN FORNO, RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA CREMOSA E RICOTTA AROMATIZZATA AL LIMONE, PER UN CONTRASTO ELEGANTE TRA MORBIDEZZA E CROCCANTEZZA

CRISPY EGGPLANT PARCEL STUFFED WITH BUFFALO MOZZARELLA AND LEMON-SCENTED RICOTTA

PRIMO/FIRST COURSE

RAVIOLO DI PASTA FRESCA RIPIENO DI MANZO BRASATO AL CHIANTI SERVITO CON CIPOLLA CAMELLATA AL BURRO

RAVIOLI ARTIGIANALI ALL'UOVO, RIPIENI DI MANZO BRASATO LENTAMENTE AL CHIANTI E AROMI TRADIZIONALI, ACCOMPAGNATI DA CIPOLLA CAMELLATA AL BURRO
ARTISANAL EGG PASTA RAVIOLI FILLED WITH SLOWLY BRAISED BEEF IN CHIANTI AND TRADITIONAL HERBS, SERVED WITH BUTTER-CARAMELIZED ONIONS

SECONDO/MAIN COURSE

MANZO IRLANDESE AL FORNO CON CROSTA DI ERBE AROMATICHE

TENERO MANZO IRLANDESE COTTO AL FORNO CON CROSTA DI ERBE AROMATICHE, SERVITO CON PURÈ VELLUTATO DI SEDANO E RAPA E COMPLETATO DA UNA RIDUZIONE DI MARSALA

IRISH BEEF ROASTED IN THE OVEN WITH AN AROMATIC HERB CRUST, SERVED WITH SMOOTH CELERIAC PURÉE AND FINISHED WITH A MARSALA REDUCTION

DESSERT

PROFITEROLE ALLA CREMA CHANTILLY

DELICATI BIGNÈ ARTIGIANALI RIPIENI DI CREMA CHANTILLY AL MASCARPONE E VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR, RICOPERTI DA FINISSIMA GANACHE DI CIOCCOLATO FONDENTE 70%, COMPLETATI DA UNA LEGGERA SPOLVERATA DI CACAO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO

DELICATE ARTISANAL CHOUX PUFFS FILLED WITH MASCARPONE AND MADAGASCAR BOURBON VANILLA CHANTILLY CREAM, COATED IN A FINE 70% DARK CHOCOLATE GANACHE, AND FINISHED WITH A LIGHT DUSTING OF COCOA AND WHITE CHOCOLATE SHAVINGS

220 €

A PERSONA / PER PERSON

BRINDISI DI MEZZANOTTE CON
CHAMPAGNE MOET CHANDON
MIDNIGHT TOASTS WITH MOET CHANDON

VINI bianchi e rossi

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt, Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg, Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt

1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE
1 BOTTLE EACH 2 PERSONS

MILA
Osteria
CONTEMPORANEA

SHARIVARI



Menù Buffet Dinner

CROCCANTE DI MAIS CON SPUMA DI STRACCIATELLA, PUNTARELLE E ALICI DEL CANTABRICO

CORN CRISP WITH STRACCIATELLA MOUSSE, PUNTARELLE, AND CANTABRIAN ANCHOVIES

PESCE SPADA AFFUMICATO PEPE ROSA, SALSÀ CITROCHIA, SFOGLIA DI PANE

SMOKED SWORDFISH WITH PINK PEPPER, "CITROCHIA" SAUCE, AND THIN BREAD WAFER

PAN BRIOSCHE ARIGIANALE, FARCITO DI CAPONA DI VEGETALI

ARTISAN Brioche BREAD FILLED WITH VEGETABLE CAPONATA

GNOCCHI AL RAGÙ DI FUNGHI E BOLLICINE

GNOCCHI WITH MUSHROOM RAGOUT AND SPARKLING WINE

BRASATO DI REALE DI MANZO E LA SUA DEMIGLACE.

JULIENNE DI ZUCCHINA LUNGA FIORENTINA, GEL DI ARANCIA, PINOLI, MISTICANZA E NOCI

BRAISED BEEF CHUCK WITH ITS OWN DEMI-GLACE. FLORENTINE LONG ZUCCHINI JULIENNE, ORANGE GEL, PINE NUTS, MIXED GREENS, AND WALNUTS

DOLCI NATALIZI

PANETTONE E CREMA DI UOVA E LATTE
CHRISTMAS DESSERTS PANETTONE WITH EGG AND MILK CUSTARD

COTECHINO E LENTICCHIE

COTECHINO AND LENTILS

80 €

A PERSONA / PER PERSON

VINI bianchi e rossi

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt, Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg, Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt

1 BOTTIGLIA OGNI QUATTRO PERSONE
1 BOTTLE EACH 4 PERSONS