

New Year's Eve 2026

Entrée

Franciacorta Docg Brut, Ricci Curbastro, Lombardia

Ostrica Gillardeau

Antipasti

*to share

Tartare di tonno, coulis di datterino rosso e mousse di bufala

Baccalà mantecato e funghi cardoncelli

Gamberi rosa fritti, maio al limone ed
erba cipollina

Moscardini siciliani alla luciana

Primo

Pasta mista, crudo e cotto di crostacei,
salsa di friarielli, aglio nero e polvere di limoni
(gambero rosso, scampi, astice)

Secondi

Rombo alla plancia, puré di patate smoked,
fondo d'arrosto e tartufo nero

Il Cotechino e lenticchie "2.6"

Dolci

Panettone artigianale con crema al mascarpone

€ 160

New Year's Eve 2026

Entrée

Franciacorta Docg Brut, Ricci Curbastro, Lombardia

Gillardeau Oyster

Starters

**to share*

Bluefin tuna tartare, red datterino coulis
and buffalo mozzarella mousse

Reame salt cod with cardoncelli mushrooms

Crispy pink shrimp, lemon and chive mayonnaise

Sicilian baby octopus alla Luciana

First course

Mixed pasta with raw and cooked shellfish, friarielli sauce,
black garlic and lemon powder
(red prawns, scampi, lobster)

Main courses

Grilled turbot, smoked potato purée, roast jus
and black truffle

Traditional Cotechino sausage with "2.6" lentils

Dessert

Artisanal panettone with mascarpone cream

€ 160

New Year's Eve 2026

VEGETARIANO

Entrée

Franciacorta Docg Brut, Ricci Curbastro, Lombardia

Amuse-bouche a sorpresa dello chef

Antipasti

*to share

Uova croccante su spuma di patata viola parmigiano reggiano
e scaglie di tartufo nero

Vellutata di zucca
con mousse di caprino e crostini profumati alle erbe

Primi

Risotto al pomodoro
con cremosa di stracciatella di Andria IGT, basilico fresco e limone

Fusillone con frigitelli "alla napoletana"
e datterino giallo confit

Secondi

Cuore di carciofo CBT
con mousse di pecorino su cialda di pane croccante

Lenticchie "2.6" con crostoni di pane

Dolce

Il Panettone milanese dello Chef

€ 140