

New Year's Eve 2026



ENTRÉE

Franciacorta Docg Brut, Ricci Curbastro, Lombardia
Amuse bouche a sorpresa dello Chef

ANTIPASTI

Uova CBT su fonduta di taleggio e scaglie di tartufo nero pregiato

Carpaccio d'anatra e puntarelle su "finta" salsa bernese
e velette di pane al rosmarino

PRIMI

Scrigni ripieni di burrata di Andria IGP
con Demi-Glace ai funghi porcini e cuore di asparagi

Il raviolo aperto dello Chef
con ragù, spuma di patata e nocciole tostate

SECONDO

Guancetta di manzo al Barolo (CBT 24 h)
su patata al profumo di timo montata alla Joël Robuchon

Il Cotechino con lenticchie "2.6"

DOLCE

Panettone artigianale
Con crema al mascarpone e gocce di cioccolato

€ 160

New Year's Eve 2026



ENTRÉE

Franciacorta Docg Brut, Ricci Curbastro, Lombardia
Chef's surprise amuse-bouche

STARTERS

Low-Temperature Egg on Taleggio fondue
with premium black truffle shavings

Duck Carpaccio and Puntarelle
with “mock” Béarnaise sauce and rosemary bread crisps

FIRST COURSES

Fresh Pasta Parcels filled with Andria IGP Burrata
with porcini mushroom demi-glace and asparagus heart

The Chef's Open Raviolo
with traditional ragù, potato espuma and toasted hazelnuts

MAIN COURSES

Barolo-Braised Beef Cheek (24h low-temperature cooking)
with thyme-scented mashed potatoes, Joël Robuchon style

Traditional Cotechino with “2.6” Lentils

DESSERT

Artisanal Panettone
with mascarpone cream and chocolate drops

€ 160

New Year's Eve 2026

VEGETARIANO

ENTRÉE

Franciacorta Docg Brut, Ricci Curbastro, Lombardia
Amuse bouche a sorpresa dello Chef

ANTIPASTI

Uova CBT su fonduta di taleggio
e scaglie di tartufo nero pregiato

Flan di porcini su crema di zucca e cannella,
fonduta di parmigiano e veletta di pane croccante

PRIMI

Scrigni ripieni di burrata di Andria IGP
al burro, salvia e cuore di asparagi

Risotto alla milanese
con porcini, burrata e perlage di tartufo

SECONDO

L'orto di Cantine Milano
composizione di verdure e vellutate di stagione

DOLCE

Pudding di panettone
con cioccolato e salsa al caramello salato

€ 140

New Year's Eve 2026

VEGETARIANO

ENTRÉE

Franciacorta Docg Brut, Ricci Curbastro, Lombardia
Chef's surprise amuse-bouche

STARTERS

Sous-vide egg on taleggio fondue
with shavings of fine black truffle

Porcini mushroom flan on pumpkin and cinnamon cream,
Parmesan fondue and crispy bread wafer

FIRST COURSES

Pouches filled with Andria IGP burrata
in sage butter with asparagus

Risotto alla Milanese
with porcini mushrooms, burrata, and truffle pearls

MAIN COURSES

Cantine Milano's garden
a composition of seasonal vegetables and veloutés

Lentils

DESSERT

Panettone pudding
with chocolate and salted caramel sauce

€ 140