

THE WORLD IN SEASON

Capodanno

31 Dicembre 2026 | 20:00

Benvenuto dello Chef

Ostrica Gillardeau
4

Spigola* marinata con panna acida e caviale
4, 7, 12

Tartare di manzo, tartufo nero e provolone del monaco
7, 8, 9, 10, 12

Antipasti

Insalata di astice* con melone invernale, puntarelle e polvere di cappero
2, 3, 8, 12

Capesante* arrosto, purea di patata affumicata, liquirizia, sedano e salsa al Porto bianco
7, 9, 12, 14

Primo

Tortellini* ripieni di genovese d'agnello, cavolo nero e fonduta di Parmigiano Reggiano
1, 3, 5, 7, 8, 9, 12

Secondo

Manzo arrosto con funghi porcini, castagne e tartufo nero
7, 8, 9, 10, 12

Granita al Franciacorta

Servita con quenelle di gelato allo yogurt, gel di miele e lamelle di tartufo
7, 12

Dolce

Mousse leggera al cioccolato fondente, cremoso al Vin Santo e gelée di amarena, con base croccante di mandorla e cioccolato
1, 3, 7, 8, 12

Panettone Casa Brera

e piccola pasticceria
1, 3, 6, 7, 8

Brindisi di mezzanotte

Cotechino e lenticchie
9

440€ a persona

Acqua, caffè e Franciacorta DOCG Riserva "Vittorio Moretti" Bellavista inclusi
(una bottiglia ogni due ospiti)

THE WORLD IN SEASON

New Year's Eve

31 December 2026 | 8pm

Amuse-bouche

Gillardeau oyster

4

Marinated sea bass* with sour cream, and caviar

4, 7, 12

Beef tartare with black truffle and provolone del monaco cheese

7, 8, 9, 10, 12

Starters

Lobster* salad with winter melon, puntarelle, and caper powder

2, 3, 8, 12

Roasted scallops*, smoked potato purée, liquorice, celery, and white Port sauce

7, 9, 12, 14

First course

Tortellini* stuffed with Genoese-style lamb sauce, black cabbage, and

Parmigiano Reggiano fondue

1, 3, 5, 7, 8, 9, 12

Main course

Roast beef with porcini mushrooms, chestnuts, and black truffle

7, 8, 9, 10, 12

Franciacorta granita

Served with a quenelle of yogurt ice cream, honey gel, and truffle shavings

7, 12

Dessert

Dark chocolate mousse, Vin Santo cream and black cherry gelée, with a crunchy almond, and chocolate crust

1, 3, 7, 8, 12

Panettone Casa Brera

and assorted mini pastries

1, 3, 6, 7, 8

Midnight toast

Traditional cotechino sausage and lentils

9

440€ per person

Water, coffee, and Franciacorta DOCG Riserva "Vittorio Moretti" Bellavista included
(one bottle for every two guests)

THE WORLD IN SEASON

Servizio e I.V.A. inclusi
Service and V.A.T. included

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.
Our food proposals may contain allergens.
Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.

(*) Prodotto sottoposto ad abbattimento/congelamento presso la nostra struttura.
(**) Prodotto congelato o surgelato all'origine
(*) Product blast-chilled/frozen in-house.
(**) Frozen or deep-frozen at origin.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latticini 8. Frutta a guscio 9. Sedano
10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi
1. Gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Dairies 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard
11. Sesame 12. Sulfur dioxide and sulphites 13. Lupini beans 14. Molluscs