

THE WORLD IN SEASON

Vigilia di Natale

24 Dicembre 2026 | 19:00

Benvenuto dello Chef

Gambero rosso* e insalata russa
2, 3, 9, 12

Antipasto

Insalata di baccalà con scarola riccia marinata, melograno
ghiacciato e verdure in agrodolce
2, 4, 12

Primo

Fettuccine agli scampi* con cime di rapa, limone candito e
bottarga di tonno
1, 2, 3, 4, 12

Secondo

Cernia* con guazzetto di erbe, caviale e finocchietto
4, 9, 7, 12

Pre-dessert

Neve di kefir* con mela verde marinata al lime, olio alle erbe
aromatiche e meringhetta sbriciolata
3, 7

Dolci

Monoporzione di cioccolato bianco e yogurt con gelée di
mandarino e bergamotto, biscotto alla mandorla e lime, e
confit di cedro
1, 3, 6, 7

Panettone Casa Brera e la piccola pasticceria

1, 3, 6, 7, 8

190€ a persona
Acqua e caffè inclusi

Servizio e I.V.A. inclusi

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.

(*) Prodotto sottoposto ad abbattimento/congelamento presso la nostra struttura. (**) Prodotto congelato o surgelato all'origine

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.

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

THE WORLD IN SEASON

Christmas Eve

24 December 2026 | 7pm

Amuse-bouche

Red prawns* and Russian salad
2, 3, 9, 12

Starter

Salt cod salad with marinated curly endive, chilled pomegranate
and, sweet-and-sour vegetables
2, 4, 12

First course

Fettuccine with scampi*, turnip greens, candied lemon, and tuna
bottarga
1, 2, 3, 4, 12

Main course

Grouper* with herb stew, caviar, and fennel
4, 9, 7, 12

Pre-dessert

Kefir* snow with green apple marinated in lime, herb-infused oil,
and crumbled meringue
3, 7

Desserts

White chocolate and yogurt with mandarin and bergamot gelée,
almond and lime biscuit, and citron confit
1, 3, 6, 7

Panettone Casa Brera and assorted mini pastries
1, 3, 6, 7, 8

190€ per person
Water and coffee included

Service and V.A.T. included

Our food proposals may contain allergens.
Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.

(*) Product blast-chilled/frozen in-house. (**) Frozen or deep-frozen at origin.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.

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