NEW YEAR'S EVE

TERRAZZA GALLIA RESTAURANT

31 dicembre, dalle 19:30 con live music e Dj set dopo la mezzanotte

31 December, from 7:30 pm. Live music, and DJ set after midnight

Una raffinata esperienza gastronomica firmata da Chef Andrea Calia Di Dio,
ispirata all'eccellenza della cucina italiana, nell'iconica cornice di Terrazza Gallia.

A refined culinary experience by Chef Andrea Calia Di Dio,
inspired by the excellence of Italian cuisine, in the iconic setting of Terrazza Gallia.

IL BENVENUTO

Un calice di Champagne Pommery,
accompagnato da una raffinata selezione
di creazioni per l'aperitivo.

ANTIPASTI

Scarola napoletana, scampo crudo,
seppia e caviale Asetra "Cru Caviar"

Ratatouille d'inverno, jus di verdure al tartufo nero

Terrina di Wagyu delle Dolomiti,
salsa fegato e chips di patate

PASTE E RISOTTI

Carnaroli Riserva San Massimo,
alla pescatora, salsa prezzemolo e alghe

Spaghetto all'astice blu di Bretagna,
la sua bisque ed emulsione di mare

Tortellini di cappone e il suo consommé

Tagliolino 30 tuorli al tartufo bianco (3 g)
(supplemento €20)

CARNE E PESCE

Piccione, foie gras e frutti rossi

Baccalà "pil pil", gambero rosso,
bisque e caviale Imperial "Cru Caviar"

Cotoletta alla milanese
(disponibile anche alla Valdostana,
con fontina e tartufo bianco (3 g)
(supplemento €40)

Pescato del giorno cotto in crosta di sale
e carosello di verdure di stagione
(per 2 persone)

DOLCEZZE

A cura del nostro Pastry Chef

PICCOLO BUFFET DI DOLCI E FRUTTA

Lenticchie e cotechino
Pandoro, panettone e torroncini
Uva e mandarini

2 PORTATE A SCELTA E 1 DOLCE
€195 - BEVANDE ESCLUSE

3 PORTATE A SCELTA E 1 DOLCE
€225 - BEVANDE ESCLUSE

BAMBINI FINO A 12 ANNI
€90 CON MENU DEDICATO

TARTUFO BIANCO AGGIUNTIVO: €15 AL GR

WELCOME

A glass of Pommery Champagne, accompanied
by a refined selection of aperitivo creations.

STARTERS

Neapolitan-style escarole, raw langoustine,
cuttlefish and Asetra "Cru Caviar"

Winter ratatouille with vegetable jus
and black truffle

Dolomites Wagyu terrine,
liver sauce and potato crisps

PASTA & RISOTTO

Carnaroli Riserva San Massimo,
pescatora-style, parsley sauce and seaweed

Spaghetti with Brittany blue lobster,
lobster bisque and sea emulsion

Capon tortellini with consommé

30-yolk tagliolini with white truffle (3 g)
20 Eur supplement

MEAT & FISH

Pigeon, foie gras and red berries

"Pil Pil" salt cod, red prawn,
bisque and Imperial "Cru Caviar"

Milanese veal cutlet
also available Valdostana-style,
with Fontina cheese and white truffle (3 g)
(€40 supplement)

Catch of the day baked in a salt crust,
with a selection of seasonal vegetables
(for two people)

SWEET CREATIONS

Curated by our Pastry Chef

DESSERT & FRUIT BUFFET

Lentils and cotechino
Pandoro, Panettone and mini torroncini
Grapes and mandarins

CHOICE OF 2 COURSES AND 1 DESSERT
€195 - BEVERAGES EXCLUDED

CHOICE OF 3 COURSES AND 1 DESSERT
€225 - BEVERAGES EXCLUDED

CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD
€90 - DEDICATED MENU

ADDITIONAL WHITE TRUFFLE: €15 PER G

TERRAZZA GALLIA RESTAURANT

Per informazioni e prenotazioni For information and reservations | terrazza.gallia@luxurycollection.com | T + 39 02 6785 3514

NEW YEAR'S EVE

TERRAZZA GALLIA BAR

31 dicembre, dalle 21:30 con live music e Dj set dopo la mezzanotte

31 December 2026, from 9:30 pm - Live music, and DJ set after midnight

Un elegante menu per celebrare l'ultima notte dell'anno, tra sapori ricercati, musica e l'atmosfera iconica di Terrazza Gallia.

An elegant menu to celebrate the final night of the year, featuring refined flavors, live music and the iconic atmosphere of Terrazza Gallia.

APERITIVO ASPETTANDO LA MEZZANOTTE

MENU

Terrina di foie gras,
brioche e composta di uva Aglianico

Caviale Imperial 10g "Cru Caviar",
blinis e panna acida

Tegolino di pane, burro alle erbe
e alici di Cetara "Armatore"

Ostriche mignon di Goro,
scalogno e aceto di lamponi

Insalata russa

Croque monsieur al tartufo nero

Carnaroli Riserva San Massimo,
pistilli di zafferano e ossobuco

PICCOLO BUFFET DI DOLCI E FRUTTA

Lenticchie e cotechino
Pandoro, panettone e torroncini
Uva e mandarini

APERITIVO WHILE AWAITING MIDNIGHT

MENU

Foie gras terrine,
brioche and Aglianico grape compote

Imperial "Cru Caviar" (10 g), blinis,
and sour cream

Crispy bread, herb butter,
and "Armatore" Cetara anchovies

Mignon oysters from Goro,
shallots, and raspberry vinegar

Traditional Italian-style Russian salad

Black truffle croque monsieur

Carnaroli Riserva San Massimo,
saffron pistils and ossobuco

DESSERT & FRUIT BUFFET

Lentils and cotechino
Pandoro, Panettone and mini torroncini
Grapes and mandarins

€165 a persona

Bambini fino a 12 anni €80

1 bottiglia di champagne Pommery
ogni 2 persone (Altre bevande escluse)

€165 Per person

Children up to 12 years old €80

One bottle of Pommery Champagne
for every two guests. Other beverages excluded.

TERRAZZA GALLIA RESTAURANT

Per informazioni e prenotazioni For information and reservations | terrazza.gallia@luxurycollection.com | T + 39 02 6785 3514

NEW YEAR'S EVE

GALLIA LOUNGE & BAR

31 dicembre dalle 19:00 alle 22:30 con musica dal vivo. DJ set dopo mezzanotte presso Terrazza Gallia

31 December, from 7:00 pm to 10:30 pm with live music. DJ set after midnight at Terrazza Gallia

Un invito a ritrovarsi e celebrare insieme l'arrivo del nuovo anno,
tra sapori contemporanei e grandi classici della tradizione italiana.

An invitation to come together and welcome the New Year through contemporary flavors
and timeless classics inspired by Italian tradition.

IN CONDIVISIONE

Ostriche mignon di Goro, scalogno

Tartare di crostacei, olio EVO biologico,
sale Maldon e crescioni

Carpaccio di spigola, erbette fresche,
fiori e gel di mandarini

Sashimi di capesante, limoni canditi,
olive e melograno

Blinis, caviale imperiale e crème fraîche

Bruschetta, pomodorini e alici di Cetara

Crostino con baccalà mantecato

UNA PORTATA A SCELTA

Tagliolino 30 tuorli all'aragosta

Catalana di crostacei cotta al vapore e citronette

Raviolo cacio e pepe, carpaccio di scampi,
salsa di crostacei e olio al basilico

Guancetta di manzo brasata al vino rosso,
morbido di patate e tartufo nero

DESSERT

A cura del nostro Pastry Chef

DOPO MEZZANOTE

Lenticchie e cotechino

Pandoro, Panettone, torroncini, uva e mandarini

TO SHARE

Goro mignon oysters and shallots

Shellfish tartare, organic extra virgin olive oil,
Maldon sea salt and watercress

Sea bass carpaccio, fresh herbs,
edible flowers and mandarin gel

Scallop sashimi, candied lemon,
olives and pomegranate

Blinis, Imperial caviar and crème fraîche

Bruschetta with cherry tomatoes
and Cetara anchovies

Crostino with creamed salt cod

CHOICE OF ONE COURSE

30-yolk tagliolini with lobster

Steamed shellfish Catalana
with citronette dressing

Cacio e pepe ravioli, langoustine carpaccio,
shellfish sauce and basil oil

Red wine-braised beef cheek,
silky potato purée and black truffle

DESSERT

Curated by our Pastry Chef

AFTER MIDNIGHT

Lentils and cotechino

Pandoro, Panettone, mini torroncini,
grapes and mandarins

€135 A PERSONA
BEVANDE ESCLUSE
BAMBINI FINO A 12 ANNI €60

€135 PER PERSON
BEVERAGES EXCLUDED
CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD, €60

GALLIA LOUNGE & BAR

Per informazioni e prenotazioni For information and reservations | bargallia@luxurycollection.com | T + 39 02 6785 3521