

THE WESTIN
PALACE
MILAN



Natale e Capodanno

Christmas and New Year's Eve

2021 - 2022

Calendario delle festività

Christmas holidays calendar

PanEVO Restaurant

24 DICEMBRE | 24TH DECEMBER

Cena della Vigilia di Natale Christmas Eve Dinner

Menu €90 per persona | per person

25 DICEMBRE | 25TH DECEMBER

Pranzo di Natale Christmas lunch

Menu €90 per persona | per person

31 DICEMBRE | 31ST DECEMBER

Veglione di Capodanno New Year's Eve Gala dinner

Menu €150 per persona | per person

The Lounge Bar

31 DICEMBRE | 31ST DECEMBER

Veglione di Capodanno New Year's Eve

Menu €90 per persona | per person

1 GENNAIO | 1ST JANUARY

Brunch del nuovo anno New Year's brunch

Menu €55 per persona | per person



24 dicembre - Cena della Vigilia di Natale

24th December - Christmas Eve Dinner

PanEVO Restaurant

OSTRICA FRITTA E SFERE DI ACETO BALSAMICO

FRIED OYSTER AND BALSAMIC VINEGAR PEARLS

INSALATINA DI MARE TIEPIDA CON PATATE E POMODORI DATTERINI

WARM SEAFOOD SALAD WITH POTATOES AND DATTERINI TOMATOES

RAVIOLI CON RIPIENO DI SCORFANO IN SALSA DI GAMBERI E CIME DI RAPA

MONKFISH-FILLED RAVIOLI WITH A SAUCE OF RED PRAWNS AND TURNIP GREENS

BACCALÀ IN OLIOCOTTURA CON RADICCHIO TARDIVO E SALSA OLANDESE

COMFIT COD WITH RED CHICORY AND HOLLANDAISE SAUCE

SELEZIONE DI FORMAGGI REGIONALI

SELECTION OF REGIONAL CHEESES

MONT BLANC

MONT BLANC

PANETTONE E PANDORO ARTIGIANALE CON SALSA MASCARPONE E SALSA CIOCCOLATO

ARTISANAL PANETTONE AND PANDORO WITH MASCARPONE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA NATALIZIA

COFFEE AND FESTIVE MINIATURE DELICACIES

Acqua | Bottled water

€ 90.00 per persona – € 90.00 per person

25 dicembre - Pranzo di Natale

25th December - Christmas Lunch

PanEVO Restaurant

ENTRÉE DI BENVENUTO

OSTRICA IN TEMPURA SU CREMA
DI PATATE, RIDUZIONE DI
SCALOGNO E ACETO BALSAMICO

ANTIPASTO

TARTARE DI DENTICE AGLI AGRUMI
CON VERDURINE CROCCANTI

PRIMO PIATTO

CAPPELLETTI DELLA TRADIZIONE
IN BRODO DI CAPPONE E TARTUFO
NERO

GELÉE DI CAMPARI

SECONDO PIATTO

FARAONA RIPIENA DI CASTAGNE,
FOIE GRAS, CRAUTO VIOLA E
PISTACCHI CON CREMOSO DI
ZUCCA

DESSERT

MONT BLANC

CAFFÈ, TORRONCINI E PICCOLA
PASTICCERIA
BOLLICINE DI BENVENUTO

WELCOME STARTER

TEMPURA-FRIED OYSTER ON CREAM OF
POTATOES, SHALLOT AND BALSAMIC
VINEGAR REDUCTION

STARTER

SNAPPER CITRUS SCENTED TARTARE
WITH CRISPY VEGETABLES

FIRST COURSE

TRADITIONAL CAPPELLETTI IN
CAPON BROTH WITH BLACK TRUFFLE

GELÉE DI CAMPARI

MAIN COURSE

GUINEA FOWL WITH A FILLING OF
CHESTNUTS, FOIE GRAS, PURPLE
CABBAGE AND PISTACHIOS, CREAMY
PUMPKIN

DESSERT

MONT BLANC

COFFEE, NOUGATS AND MINIATURE
DELICACIES
WELCOME GLASS OF SPARKLING WINE

€ 90.00 per persona

€ 90.00 per person

31 dicembre - Veglione di Capodanno

31st December – New Year's Eve Gala Dinner

PanEVO Restaurant

OSTRICA E SFERE DI ACETO BALSAMICO

OYSTER AND BALSAMIC VINEGAR PEARLS

BACCALÀ MANTECATO CON CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI E CARCIOFI FRITTI

COD BRANDADE WITH RED PRAWN CARPACCIO AND FRIED ARTICHOKE

RAVIOLI CON RIPIENO DI ZUCCA, FONDUTA DI CASERA E TARTUFO NERO

PUMPKIN-FILLED RAVIOLI, CASERA CHEESE FONDUE AND BLACK TRUFFLE

FILETTO DI VITELLO CON FOIE GRAS, CARCIOFO FONDENTE RIPIENO DI PECORINO

VEAL FILLET WITH FOIE GRAS, ARTICHOKE FONDANT WITH PECORINO CHEESE FILLING

MOUSSE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

WHITE CHOCOLATE AND PISTACHIO MOUSSE

PANETTONE E PANDORO ARTIGIANALE CON SALSA MASCARPONE E SALSA CIOCCOLATO

ARTISANAL PANETTONE AND PANDORO WITH MASCARPONE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA NATALIZIA

COFFEE AND FESTIVE MINIATURE DELICACIES

Un calice di benvenuto di Ruinart | One welcome glass of Ruinart

Acqua | Bottled water

€ 150.00 per persona – € 150.00 per person

31 dicembre - Cena di Capodanno

31st December – New Year's Eve Dinner

The Lounge Bar | Dinner & Live Music

OSTRICA E SFERE DI ACETO BALSAMICO

OYSTER AND BALSAMIC VINEGAR PEARLS

BACCALÀ MANTECATO CON CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI E CARCIOFI FRITTI

COD BRANDADE WITH RED PRAWN CARPACCIO AND FRIED ARTICHOKE

RAVIOLI CON RIPIENO DI ZUCCA, FONDUTA DI CASERA E TARTUFO NERO

PUMPKIN-FILLED RAVIOLI, CASERA CHEESE FONDUE AND BLACK TRUFFLE

PANETTONE E PANDORO ARTIGIANALE CON SALSA MASCARPONE E SALSA CIOCCOLATO

ARTISANAL PANETTONE AND PANDORO WITH MASCARPONE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA NATALIZIA

COFFEE AND FESTIVE MINIATURE DELICACIES

Un calice di benvenuto di Ruinart | One welcome glass of Ruinart

Acqua | Bottled water

€ 90.00 per persona – € 90.00 per person

1 gennaio – Brunch del Nuovo Anno

1st January – New Year's Brunch

The Lounge Bar

IN CONDIVISIONE

INSALATA AI FRUTTI DI MARE

INSALATA RUSSA

INSALATA DI BACCALÀ

INSALATA DI NERVETTI

SCIATT VALTELLINESE

PINZIMONIO

A SCELTA

BRODO DI CAPPONE O MINISTRONE

RISOTTO ALLA MILANESE CON RAGÙ
DI OSSOBUCO

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA

SALMONE ALLA GRIGLIA CON
VERDURE DI STAGIONE

DESSERT

PANETTONE E PANDORO CON SALSA
AL MASCARPONE

PAN DE MEI E PANNA

TORRONE

SALAME DI CIOCCOLATO

MANDARINI

1 CALICE DI BOLLICINE
ACQUA | CAFFÈ | SPREMUTA

FOR SHARING

SEAFOOD SALAD

RUSSIAN SALAD

COD SALAD

NERVETTI SALAD

TRADITIONAL VALTELLINESE SCIATT

CRUDITÉS

A CHOICE OF

CAPON BROTH OR MINISTRONE

MILANESE-STYLE RISOTTO WITH VEAL
SHANK RAGOUT

BEEF TAGLIATA, ROCKET AND GRANA

GRILLED SALMON WITH SEASONAL
VEGETABLES

DESSERT

PANETTONE AND PANDORO WITH
MASCARPONE CREAM

PAN DE MEI WITH CREAM

NOUGAT

CHOCOLATE SALAMI

TANGERINES

1 FLUTE OF SPARKLING WINE
BOTTLED WATER | COFFEE | JUICES

€ 55.00 per persona

€ 55.00 per person

Per informazioni e prenotazioni

For information and reservations

THE WESTIN PALACE, MILAN

Piazza della Repubblica, 20
20124 | Milan | Italy

+39 02 63361

panevorestaurant@westin.com

[#westinpalacemilan](#) [@westinmilan](#)

BUONE FESTE!

HAPPY HOLIDAYS!

THE WESTIN
PALACE
MILAN