

STARHOTELS

Ritz
MILANO

CENONE DI SAN SILVESTRO *NEW YEAR'S EVE*

Antipasti

Starter

Medaglioni d'aragosta su crema di mele renette al lime,
con insalatina di germogli all'aspreto di lamponi e vela croccante di riso e caviale di salmone
*Lobster's medallions on apple cream in lime flavoured,
with sprouts salad in raspberries sauce, and sailing crispy rice with salmon caviar*

Primo Piatto

First Course

Carnaroli della Bassa mantecato agli agrumi di Sicilia, granchio reale e bisque di crostacei
con tartare di gamberi rossi di Mazzara marinati al ginger ale
*Risotto cremead with Sicilian citrus, king crab and shellfish bisque
with red shrimps tar tar marinated in ginger ale*

Secondo Piatto

Main Course

Trancio di Ricciola pescata all'amo su setacciata di patate viola e gialle all'acqua di pomodoro,
con cavolo romano all'olio EVO e perline di balsamico.
Amberjack on purple and yellow potatoes in tomatoes water with cabbage and balsamic pearls

Dessert

Bavarese ai marroni con frullato di cachi alla vaniglia del Madagascar,
meringhette e taera al cacao amaro
Chestnut bavarian cream with persimmon sauce in vanilla flavoured, meringue and cacao

Prosecco di benvenuto *Welcome drink*
Vino della selezione Ritz *Wine selection from our cellar*
Acqua e caffè *Coffee and water included*

1 bottiglia di Prosecco e calici da portar via (ogni 2/3 persone)
per proseguire la mezzanotte in Duomo.
1 bottle of Prosecco and glasses (2/3 people) to continue Midnight in Duomo.