

STARHOTELS<sup>®</sup>  
PREMIUM

Ritz  
MILANO

## CENA DI SAN SILVESTRO NEW YEAR'S EVE DINNER

Prosecco di benvenuto accompagnato da stuzzichino dello Chef  
*Welcome drink accompanied by Chef's amouse-bouche*

Scampi marinati e scottati al Ginger Ale in foglia di shiso  
su fondente di patate affumicate, cocco disidratato e caviale di limone  
*Shrimps marinated and scalded with Ginger Ale in shiso leaf  
on smoked potatoes, dry coconut and lemon caviar*

Fagottino al nero di seppia ripieno di branzino e mascarpone  
con bisque d'astice e asparagi di mare  
*Bundle of squid ink filled with sea bass and mascarpone  
served on lobster bisque and sea asparagus*

Trancio di ricciola marinata e arrostita al tè Sauchong,  
con crema al pomodorino giallo su schiacciata di patate e fagioli edamame  
*Amberjack steak marinated and roasted with Sauchong tea,  
Yellow cherry tomato cream on potatoes and edamame beans*

Parfait di cassata con salsa gianduia, mini meringhe e frutta candita  
*Cassata parfait with gianduia sauce, mini meringues and candied fruits*

Panettone e pandoro con salsa al cioccolato e vaniglia  
*Panettone and pandoro with chocolate and vanilla sauce*

Buffet di frutta e delizie del pasticciere  
*Fruit buffet and Pastry Chef's delights*

### SU RICHIESTA | ON DEMAND

Prosecco Doc Millesimato Extra Dry *Ardenghi* € 26  
Champagne Grand Brut *Perrier Jouet* € 80  
Champagne Blason Rosè *Perrier Jouet* € 100

€ 80,00 per persona, inclusi acqua *Lurisia*, vini Chardonnay e Merlot *Ardenghi* e caffè *Corsini*  
(e in omaggio bottiglia di spumante *Ambra* con flûte per festeggiare in Piazza Duomo)

€ 80,00 per person, including "*Lurisia*" water,  
Chardonnay and Merlot "*Ardenghi*" and "*Corsini*" coffee  
(and a complimentary *Ambra* spumante bottle and a flûte to celebrate in Piazza Duomo)