

New Year's Eve

GALA DINNER

ENTRÉE

Mini cornetto salato con baccalà mantecato e perle di tartufo

ANTIPASTI

Ostrica con gocce di mignonette e pepe rosa
servita su pan brioche tostato

Tartare di Scottona battuta a coltello con chips di pane,
senape antica e gocce di burrata

Mini tartare di salmone con crema di avocado e mandorle

Crudo san Daniele con gnocco fritto

PRIMI

Ravioli ripieni di crostacei ai tre pomodori
Risotto allo champagne e gorgonzola riserva
con lamelle di tartufo

SECONDI

Filetto di pescatrice al burro e limone accompagnata
da spinaci al burro

Guancia di manzo brasata con prugne e nebbiolo
su specchio di polenta bianca e zucca confit

DESSERT

Panettone artigianale con crema al mascarpone e cioccolato

CHAMPAGNE A 00:00

THE BEACH
MILANO

3332434799
INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

New Year's Eve

VEGAN DINNER

ENTRÉE

Chips di pane con mousse di cannellini e aneto
con perle di tartufo

ANTIPASTI

Hummus di ceci neri e carciofini all'olio servito su pane tostato
Gazpacho di carote e zenzero in bicchierino
Mini flan di zucca e zenzero con la sua vellutata
con polvere di noci

PRIMO PIATTO

Risotto allo champagne con lamelle di tartufo

SECONDO PIATTO

Strudel ripieno di sedano rapa, cavolo nero e noci,
accompagnato da salsa di mele e verdure baby

DESSERT

Panettone con crema al mascarpone (vegan)

CHAMPAGNE A 00:00

THE BEACH
MILANO

 **3332434799**
INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

New Year's Eve

ROYAL BUFFET

ANTIPASTI

Porchetta di Ariccia tagliata a coltello accompagnata
da peperoni, cipollotti e patate

Prosciutto crudo di Parma

Bresaola chiavennasca con raspadura

Salame felino accompagnato da datteri e albicocche passite

Bocconcini di bufala e burrata

Selezione di pecorini freschi e stagionati
con confetture e miele

Gorgonzola dolce al cucchiaino con noci e uva

Panettone gastronomico di mare, terra e vegetariano

Salmone maritano agli agrumi su letto di arance e finocchi

Tajin con cuscus di verdure

Selezione di fritti all'italiana

Insalata greca

Bouquet di verdure in pinzimonio

Pane carasau, grissini, focaccia e gnocco fritto

PIATTI CALDI

Risotto al radicchio e asiago sfumato al vino rosso

Raviolioloni al nero di seppia ripieni di salmone
su vellutata di pomodoro

Mezzi paccheri alla norma con ricotta salata

Parmigiana di melanzane

DESSERT

Panettone tradizionale con crema di mascarpone e cioccolato

FLÛTE A 00:00