



Menù di Capodanno 2019 @ PIGALLE MILANO – Lunedì 31 Dicembre 2018

Antipasti

Antipasti dello Chef in centro tavola Salame tipico nostrano di Varzi con spicchi di ananas fresco

Crostino di pan brioche con burro alle erbe e salmone di Scozia affumicato di rucola

Canestrini di polenta gratinata con fonduta tartufata

Primi

Risotto carnaroli mantecato al tartufo

Tortelli alle erbe fini e granella di pistacchi di Bronte

Secondo

Stinco di vitello nostrano cotto a basse temperature con patate al rosmarino

Dessert

Panettone tradizionale con cioccolatini, pasticceria e mignon in centro tavola

Bevande

Acqua Minerale e Naturale

Open Wine (Vino Illimitato) di Vino Rosso doc