



# New Year's Eve

## PARTY

31 Dicembre, dalle ore 19:15

### PER INIZIARE

Tacos di Tartare di ricciola, maionese al pomodoro  
Montanara con sashimi di tonno, limoni e soia  
Blinis al salmone e aneto  
Sandwich di barbabietola, mousse di fegatini e gel al porto rosso  
Focaccina di grano arso crudo e burrata  
Bigne di fontina e rosmarino con maionese al wasabi  
Ostrica dal vivo

### PER CONTINUARE

Papalina di crema di patate, erba cipollina, crema acida e caviale  
Tartarina di manzo, emulsione alle nocciole e polvere di carota  
Finto caviale di lenticchia, sedano rapa  
Scampi alla milanese e maionese leggera al limone  
Piattino di crudo di mare  
Funghi panati con maionese allo zafferano e cerfoglio  
Pasta mischiata in zuppa di pesce e plancton croccante

### PER CONCLUDERE

Risotto al tartufo nero mantecato al parmigiano vacche rosse "Gennari"  
Spalletta brasata al porto bianco, morbido di polenta taragna ed erbe

### UN TOCCO DI DOLCEZZA

Piccola pasticceria  
Panettone  
Torrone  
Pandoro  
Mandarini

### DOPO LA MEZZANOTTE

Cotechino e lenticchie  
Sorpresa live

### 190 euro a persona

1 bottiglia di champagne Pommery (ogni 2 persone). Tutte le altre bevande escluse. Intrattenimento musicale

TERRAZZA GALLIA BAR & RESTAURANT

Per informazioni e prenotazioni | T 02 6785 3514 | [terrazza.gallia@luxurycollection.com](mailto:terrazza.gallia@luxurycollection.com)

Happy New Year



# New Year's Day

## BRUNCH

1 Gennaio, dalle ore 12:00 alle 15:00

Dopo la prima colazione servita fino alle ore 11:00,  
il Gallia Restaurant ti accoglierà con un esclusivo brunch per dare il benvenuto al nuovo anno

### IL FORNO

Pane a lievitazione naturale  
Panificio Davide Longoni, grissini piemontesi, pane carasau

### SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE

Crudo dolce d'Oggiono, salame Osteria, bresaola della Valtellina,  
polenta taragna, zola dolce, branzi, parmigiano e giardiniera

### PASTA LIVE STATION

Ravioli della domenica burro e salvia  
Lasagna emiliana sfoglia verde

### LE CARNI DELLA DOMENICA SUNDAY MEAT

Roast beef di manzo arrosto e patate al rosmarino,  
Brasato di vitello e polenta

### BUFFET DI DOLCI DELLE FESTE

**70 euro per persona | Bambini fino a 12 anni / 40 euro**  
Caffè e tè inclusi, altre bevande escluse

Happy New Year

GALLIA RESTAURANT

Per informazioni e prenotazioni | T 02 6785 3521