

Milano

Ale in Loveland

Love is in the...New Year

31st December 23

Cocktail di Benvenuto *by Giorgio Facchinetti*

Finger Aperitif

Aspic di Insalata russa

Tartelletta al granchio, mela e lime

Salmon selvaggio affumicato, panna acida e cipollina

wine pairing

Nodi Valdobbiadene Prosecco Superiore Extrabrut 2021 - *Nino Franco*

Starter

Cocktail di gambero rosso, caviale, agrumi

Branzino in cartoccio con guazzetto di molluschi e crostacei

wine pairing

Cremant De Bourgogne Rosé - *Claudie Peguet*

First Course

Minestra di astice blu, il mio Spaghettono *Pasta Armando* "il più grosso" spezzato, fagioli cannellini, rosmarino

Tortellini, panna e parmigiano, tartufo bianco

wine pairing

Brut Millesimato 2019 - *AB - il lusso della semplicità*

Second Courses

Petto d'anatra all'arancia, radicchio tardivo di Treviso, latte fermentato e foglia di senape

wine pairing

"Parcelaire" Alta Langa Extra Brut 2018 - *Enrico Serafino*

Pre-dessert

SgropPINO

Dessert

Profitterol al cioccolato bianco e tartufo

wine pairing

De Miranda Asti Spumante Metodo Classico - *Contratto*

Brindisi Mezzanotte

Magnum Rosé 2016 - *AB - il lusso della semplicità*

Dopo la mezzanotte

Cotechino e Lenticchie

La mia Cacio&Pepe