

# Capodanno 2019

I gamberoni con carciofi freschi alla senape antica  
sfumati al vermentino sardo

La piccola tartare di salmone con riso nero di venere al cardamomo

La culaccia piacentina con mortadella al tartufo  
e tegole di gnocco fritto

Il cestino di grana padano croccante con insalatina di porcini trifolati

Il risottino con pistilli di zafferano, crescenza, porcini e granelle di pistacchio

Il cuore di controfiletto aberdeen angus al pepe rosa & purea di patate viola vitellotte

Il rombo di pandoro con crema inglese e piccoli frutti di bosco

Il flute di prosecco con il cotechino & lenticchie lombarde

I vini Dolcetto d'Asti La Baretta (rosso) e Vermentino di Sardegna Mesa (bianco)

una bottiglia ogni 3 persone

Le acque gasate e naturali

Il caffè e l'amaro

ANIMAZIONE E MUSICA CON DEE JAY PER TUTTA LA SERATA

INIZIO DELLA CENA ORE 21. COSTO: ADULTI 75€ BAMBINI 35€

Carlsberg OL - bastioni di porta nuova 9 milano. tel 026555560 - info@carlsbergol.it