

Capodanno

IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

20:30 **APERITIVO DI BENVENUTO**

*Crostino di pane integrale con burro mantecato e alici del cantabrico
con calice di Franciacorta F.lli Berlucchi "Brut 25" Blanc des Blancs*

21:00 **GRAN CENONE**

Gambero croccante, patata allo zafferano e mayo al fruit passion

Tonno in crosta di erbe, guacamole, soja caramellata e petalo di cipolla rossa

Juliene di calamaro, puntarelle, tabasco, pinoli e uvetta

Tartare di ricciola, zuccina, mandarino, lime e menta

Risotto con seppia saltata, il suo nero, burrata, arancia e ricci di mare

Astice alla catalana a modo nostro

Dolci natalizi

VINI (1 bottiglia ogni 4 persone)

Chardonnay Tradition Terlan

Anthium Bellone Casale del Giglio

Shiraz Casale del Giglio

Ripasso di Valpolicella Corte Giara

23:59 **BRINDISI DI MEZZANOTTE CAPODANNO 2024**

Franciacorta f.li Berlucchi cuvee 25 Mg, cotechino e lenticchie

00:01 **DJSET & LIVE PERFORMANCE**

Gran Cenone + Brindisi di mezzanotte (20.30-00:30) **190**

Gran Cenone + Brindisi di mezzanotte+ dopocena tavolo
riservato con 1 bottiglia di Champagne ogni 4 pax (20.30-3:00) **250**

Dopocena tavolo riservato + Champagne max 5 persone (00:30-3:00) **300**

Dopocena ingresso con 2 drinks **60**

0258124986

Via dei Bossi 3 – Milano

festivita@ilmarchesemilano.it