

Capodanno

IL MARCHESE

OSTERIA · MERCATO · LIQUORI

20:30 APERITIVO DI BENVENUTO

Benvenuto con Franciacorta

*Pouf di parmigiano con tartare di tonno rosso, mayo agli agrumi
e caviale di aringa affumicata*

21:00 GRAN CENONE

Antipasti

Gambero rosso crudo e cotto con sale maldon affumicato

Cubotto di salmone marinato alla rapa rossa, mayo al fruit passion e sedano croccante

Baccalà mantecato, carciofo alla romana e crumble alle erbe

Julienne di calamaro, puntarelle, tabasco, uvetta e pinoli

Primo

Cannelloni di mare al profumo di lime, fiori di basilico rosso e acetosella

Secondo

Filetto di ricciola scottata e il suo fondo bruno, pak choi al sesamo e pop corn di maiale

VINI (1 bottiglia ogni 5 persone)

Nebbiolo Marghe Damilano

Chardonnay classico Terlan

Franciacorta Freccianera f.lli Berlucchi

23:59 BRINDISI DI MEZZANOTTE CAPODANNO 2025

Franciacorta f.lli 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