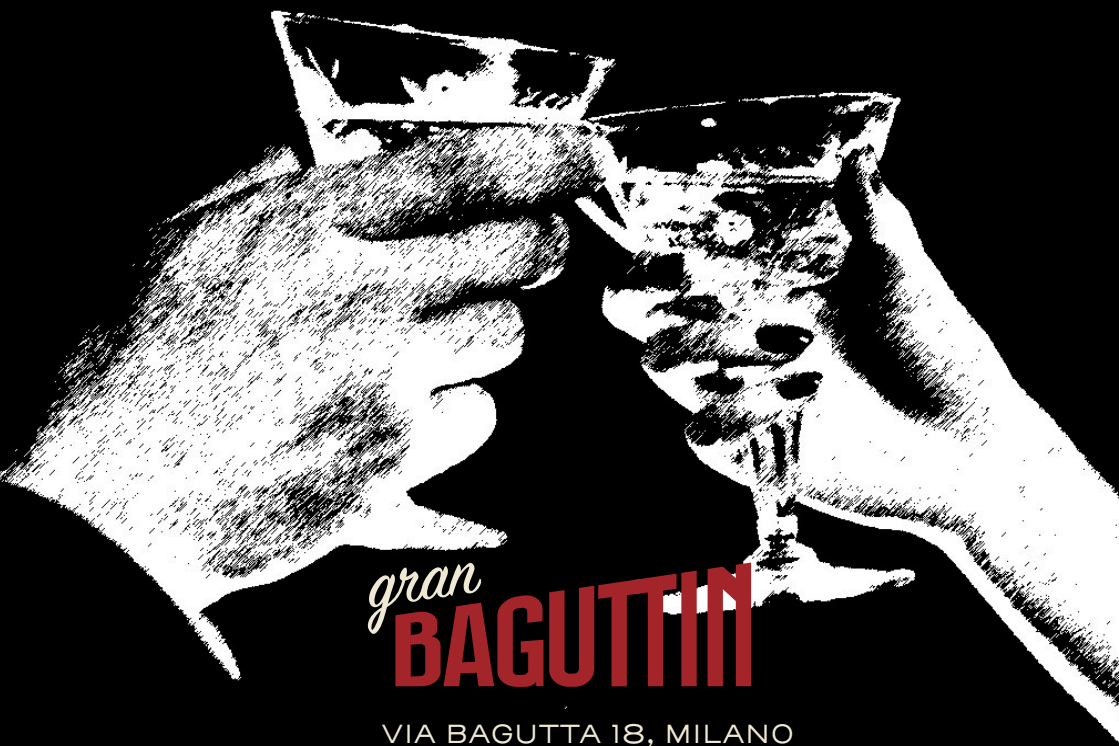


FOOD | WINE | LIVE MUSIC

NEW YEAR'S EVE DINNER

31 DICEMBRE 2024 | ORE 20.00



gran
BAGUTTIN

VIA BAGUTTA 18, MILANO

☎ 02 365 120 96 - ✉ info@granbaguttin.it

ENTRÉE

Gnocco ripieno di porcini e fonduta di erborinato

Gnocco stuffed with porcini mushrooms and blue cheese fondue

ANTIPASTO | STARTER

Tartare di fassona piemontese

su millefoglie di patate e riduzione di ribes

*Piedmontese fassona beef tartare on potato millefeuille
and currant reduction*

€ 30,00

PRIMI | FIRST COURSES

Risotto al nebbiolo, caprino e polvere di uva rossa

Risotto with Nebbiolo, goat cheese and red grape powder

€ 28,00

Raviolo ripieno d'astice con la sua bisque

Lobster-filled ravioli with its bisque

€ 35,00

SECONDO | SECOND COURSE

Guancetta brasata al barolo con polenta taragna

Cheek braised in Barolo wine with polenta taragna

€ 35,00

DESSERT

Panettone al limoncello "Pasticceria Sal di Riso"

Limoncello panettone 'Pasticceria Sal di Riso

€ 10,00

MIDNIGHT TOAST

Cotechino e lenticchie

Cotechino and lentils

MENU 170,00 EURO PER PERSONA | PER PERSON

Ogni portata sarà accompagnata

da un bottiglia di vino in abbinamento della selezione Kaltern

*Each course will be accompanied
by a paring wine of the Kaltern selection.*