



All'origine

MENÙ
CAPODANNO
2019

Aperitivo con flute di benvenuto

Antipasti

Ostrica Gillardeau con granita al lime

Scamponi al mandarino con frollino cacio e pepe,
foie gras marinato al brandy

Primi

Ravioli di scorfano aromatizzati alla salvia su pesto di
zucchine e stracciatella

Risotto Vialone Nano I.G.P. Az. Melotti con gamberi
rossi di Mazara champagne e limone

Secondo

Involtino di verza e rana pescatrice su marmellata di
datterino e crumble di capperi

Dessert

Tortino di cioccolato
con salsa al rosmarino e pompelmo rosa

Panettone, pandoro e mandarini
con brindisi di mezzanotte

Bevande incluse

Acqua e caffè

90 a perona

100 con bottiglia di vino ogni due persone

serata accompagnata da musica jazz con Den Lacava

Ristorante Al'Origine
Via Lamarmora, 36 Milano 20122
www.ristoranteallorigine.com

Tel. 02 54 64 312