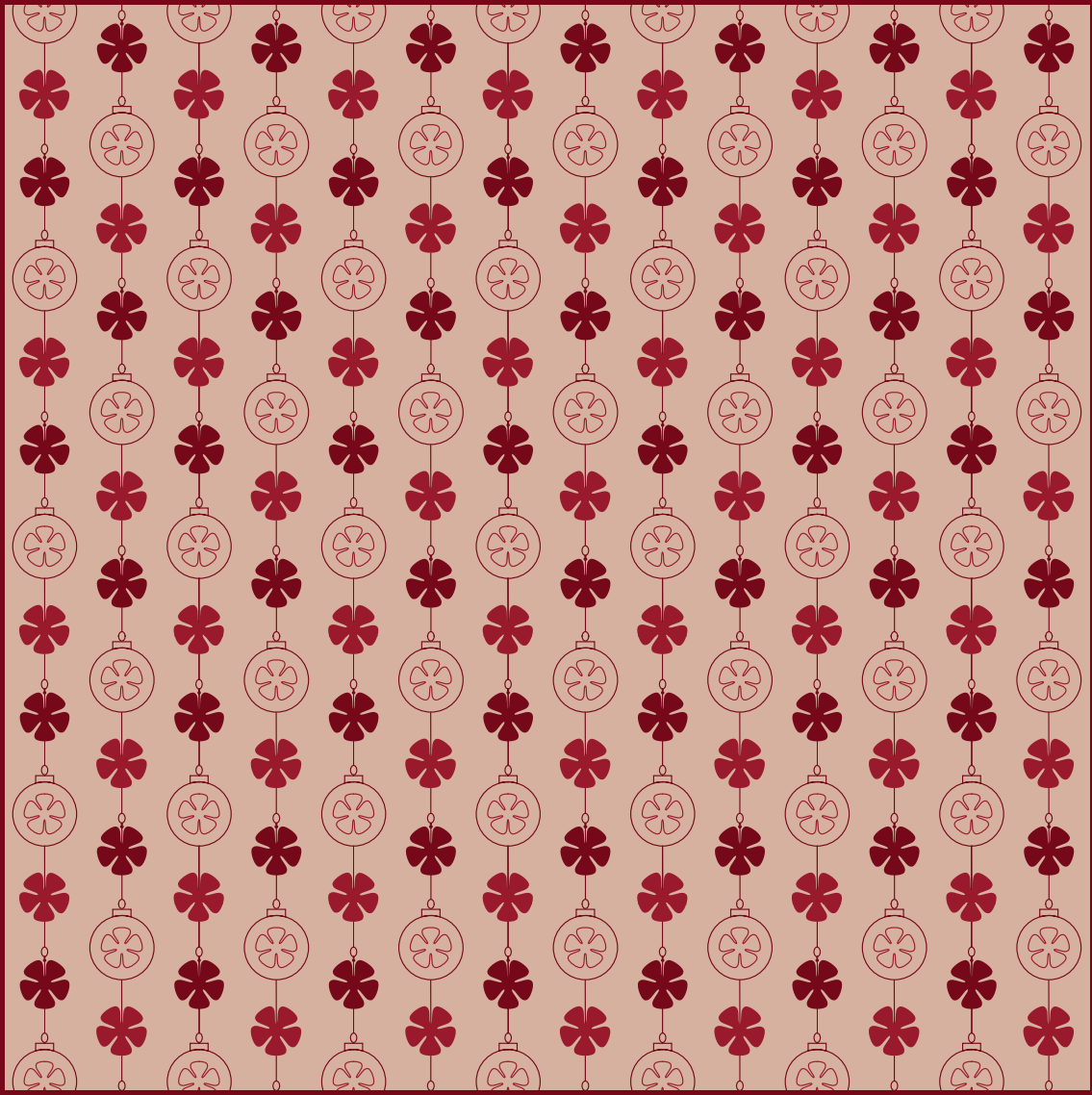

ROSA GRAND
MILANO



ROSA GRAND
MILANO

STARHOTELS
COLLEZIONE

L'Hotel Rosa Grand vi invita a celebrare
le Festività Natalizie e il Capodanno 2026
nel cuore di Milano

Hotel Rosa Grand invites you to celebrate
the Christmas holidays and New Year's Eve 2026
in the heart of Milan

Durante il Natale, Milano riscopre le sue radici, fondendo passato e presente.
La Fiera degli Oh Bej! Oh Bej! anima le strade dal 1288, mentre la festa
di Sant'Ambrogio e la Prima della Scala il 7 dicembre segnano l'inizio delle celebrazioni.
Intorno al Duomo, i mercatini natalizi offrono artigianato e dolci tipici, tra luci
e profumi che creano un'atmosfera unica.
Il pranzo di Natale è un rito, con il panettone, nato proprio a Milano
e oggi famoso in tutto il mondo, simbolo immancabile.
Infine, il corteo dei Re Magi il 6 gennaio chiude le feste con un tocco di magia.



During Christmas, Milan rediscovers its roots, blending the past with the present.
The Oh Bej! Oh Bej! Fair has animated the streets since 1288, while the celebration
of Saint Ambrose and La Scala's Opening Night on December 7th mark
the beginning of the season.
Around the Duomo, Christmas markets offer traditional crafts and sweets,
surrounded by lights and aromas that create a unique festive atmosphere.
Christmas Day lunch is a cherished tradition, with panettone, born in Milan
and now celebrated worldwide, as the essential symbol.
Finally, the Epiphany procession of the Three Wise Men.

PRANZO DI NATALE 25 Dicembre 2026
Christmas Lunch December 25th 2026

Benvenuto dello Chef con delicatezze salate accompagnato da un flûte di Franciacorta
Chef's appetizers selection and a welcome glass of Franciacorta

Calamaro marinato alla barbabietola, cremoso di zucca mantovana,
carpaccio di porcini al timo, cialda al carbone
Beetroot-marinated Squid, pumpkin cream,
porcini mushroom carpaccio with thyme, carbon wafer

Paccheri trafilati al bronzo, crema di broccoli, bisque di crostacei,
tartare di gambero rosso di Mazara e olio alla menta piperita
Paccheri pasta with broccoli cream, shellfish bisque, Mazara red prawns tartare and mint oil

Sorbetto al mandarino
Mandarin sorbet

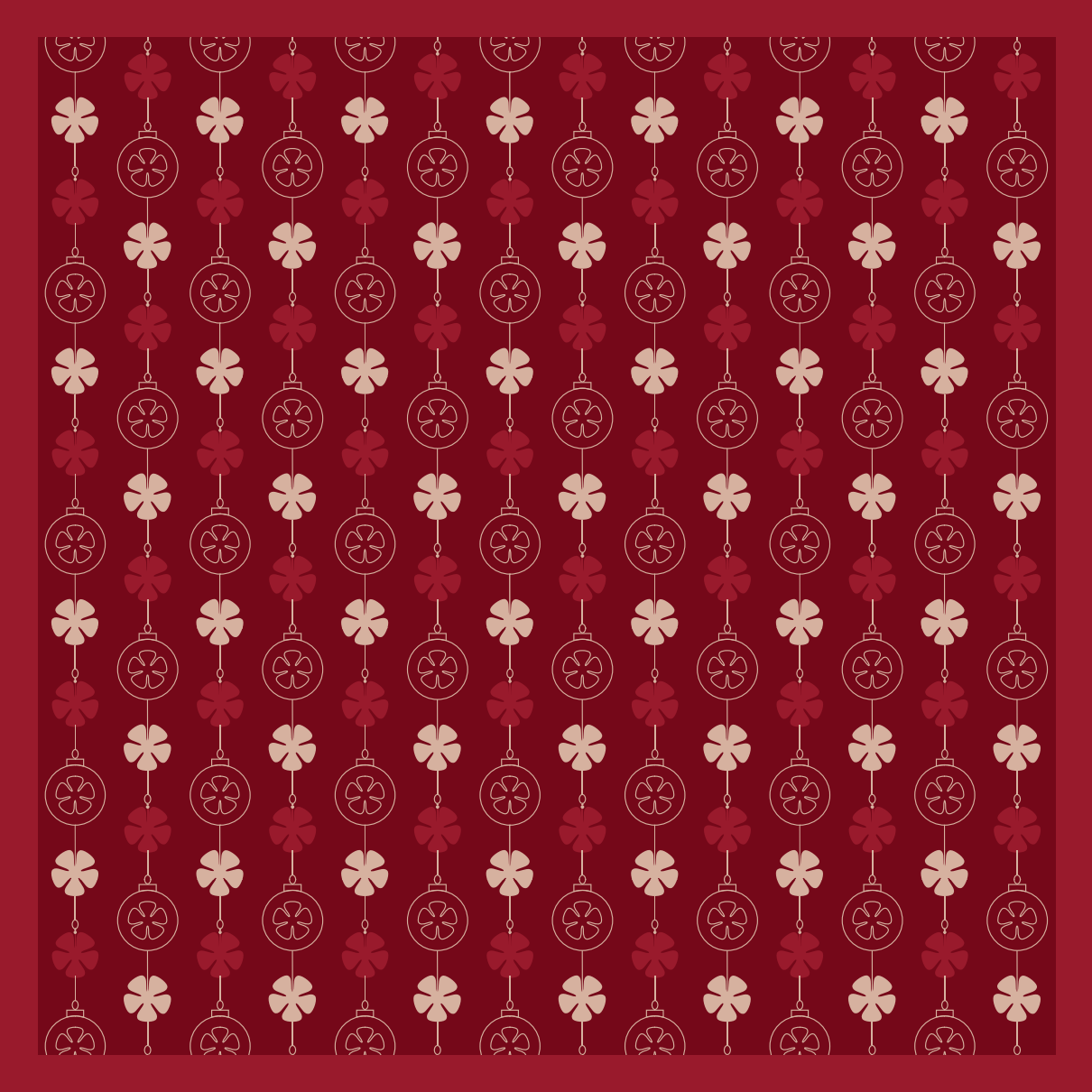
Turbante di sogliola al limone, cicoria di campo ripassata,
guazzetto di vongole e olio al basilico
Lemon Sole turban with sautéed field chicory and clam stew, basil oil

Crumble di frutta secca, salsa al cheesecake, gel di fragole
e lamponi con gocce di cioccolato fondente
Dried fruit crumble, cheesecake sauce, strawberry
and raspberry gel with dark chocolate drops

Panettone e Pandoro con salsa al mascarpone
Panettone and Pandoro with mascarpone sauce

Acqua minerale / *Mineral water*
Caffè / *Coffee*

€ 90 per persona, IVA e servizio incluso | *€ 90 per person, VAT and service included*
1 bottiglia di vino selezione del nostro sommelier ogni due persone | *1 bottle of our sommelier wine selection every two people*



CENONE DI CAPODANNO, 31 Dicembre 2026
New Year's Eve Dinner, December 31st 2026

A partire dalle ore 20.30 | *Starting from 8.30 p.m.*

Benvenuto dello Chef con delicatezze salate e flûte di bollicine
Welcome glass of sparkling wine and Chef's appetizers selection

Astice con capasanta marinata, porcini testa nera grigliati,
mela verde all'aneto e chips di barbabietola
Lobster with marinated scallop, grilled porcini mushrooms,
green apple with dill and beet chips

Risotto Riserva San Massimo alle ostriche, burratina,
cipolla di Tropea al vapore e caviale d'aringa
San Massimo reserve risotto with oysters, burrata,
steamed onion from Tropea and herring caviar

Ravioli dello chef ripieni di filetto di rombo, guazzetto di barbabietola all'arancia,
petali di carciofi croccanti, estratto al basilico ''Cultifutura''
Homemade ravioli stuffed with turbot fillet, stewed beet and orange,
crusty artichoke petals, basil extract

Sorbetto melograno e zenzero
Pomegranate and Ginger Sorbet

Trancio di ricciola del mediterraneo, crema di porri bruciati, carciofo brasato,
cremoso di zucca mantovana e polvere di caffè
Mediterranean Amberjack fillet, burned leek cream,
braised artichoke, pumpkin cream and coffee powder

Panettone e Pandoro
Panettone and Pandoro

Sfera al cioccolato croccante alle nocciole e arancia, crema alla vaniglia,
pasta choux e lamponi frizzanti
Crispy chocolate sphere with hazelnuts and orange, vanilla cream,
choux pastry and fizzy raspberries

1 bottiglia di vino selezione del nostro sommelier ogni due persone e 1 bottiglia di Franciacorta Bellavista ogni due persone per il brindisi di mezzanotte | *1 bottle of our sommelier wine selection every 2 people and 1 bottle of* Franciacorta Bellavista *for midnight toast every 2 people*

€ 290 a persona, IVA e servizio inclusi | *€ 290 per person, VAT and service included*

CENONE DI CAPODANNO | *New Year's Eve*

Kids' Menu

Benvenuto dello Chef con delicatezze salate
Chef's appetizers selection

Bocconcini di verdure croccanti, salsa al pomodoro e basilico
Crunchy vegetable bites, tomato sauce and basil

Lasagnetta verde al ragù di manzo e parmigiano
Homemade green lasagna with beef ragout and Parmesan cheese

Cotoletta di vitello alla milanese con patatine "smile"
Veal Milanese with "smile" fries

Mousse al mascarpone con Pan di Stelle e Nutella
Mascarpone mousse with biscuits and Nutella

Panettone e Pandoro
Panettone and Pandoro

Soft drinks

Dai 3 anni ai 12 anni | *From 3 to 12 years old*

€ 100 a persona, IVA e servizio inclusi
€ 100 per person, VAT and service included

SNOWMAN DESIGN STUDIO

Il laboratorio creativo dei piccoli aiutanti di Babbo Natale

Santa's Little Helpers' Creative Workshop

Domenica 13 dicembre | *Sunday, December 13th*

Il Villaggio di Babbo Natale arriva al Rosa Grand con un pomeriggio dedicato alla creatività e alla fantasia. I più piccoli potranno realizzare un portachiavi a forma di pupazzo di neve, decorare il proprio cappellino natalizio e lasciarsi coinvolgere nel mondo incantato di Rudolph e delle sue renne, pronte alla partenza per la notte più magica dell'anno.

Santa's Village comes to the Rosa Grand with an afternoon dedicated to creativity and imagination. Little ones can make a snowman-shaped keyring, decorate their own festive hat and step into the enchanting world of Rudolph and his reindeer, getting ready to set off on the most magical night of the year.

THE TOY SOLDIER'S CHRISTMAS MAGIC

Un appuntamento tra magia, neve e divertimento natalizio

A special occasion filled with magic, snow and Christmas fun

Domenica 20 dicembre | *Sunday, December 20th*

Un Toy Soldier fa il suo ingresso al Rosa Grand portando con sé tutta la meraviglia del Natale. Tra uno spettacolo di magia, una suggestiva nevicata, giochi natalizi e attività creative, i bambini potranno vivere un pomeriggio speciale all'insegna della fantasia e del divertimento.

A Toy Soldier makes his entrance at the Rosa Grand, bringing with him all the magic of Christmas. With a magic show, an enchanting snowfall, festive games and creative activities, children can enjoy a special afternoon filled with imagination and fun.

Eventi in collaborazione con
Events in collaboration with

F·A·O SCHWARZ® – SINCE 1862 –

IL BOLLITO DELLA TRADIZIONE
Traditional boiled meats

1 Dicembre - 31 Dicembre
December 1st - December 31st

Il nostro Chef vi delizierà con
un piatto esclusivo dedicato al bollito, accompagnato
da mostarde di Cremona e salse gustose.

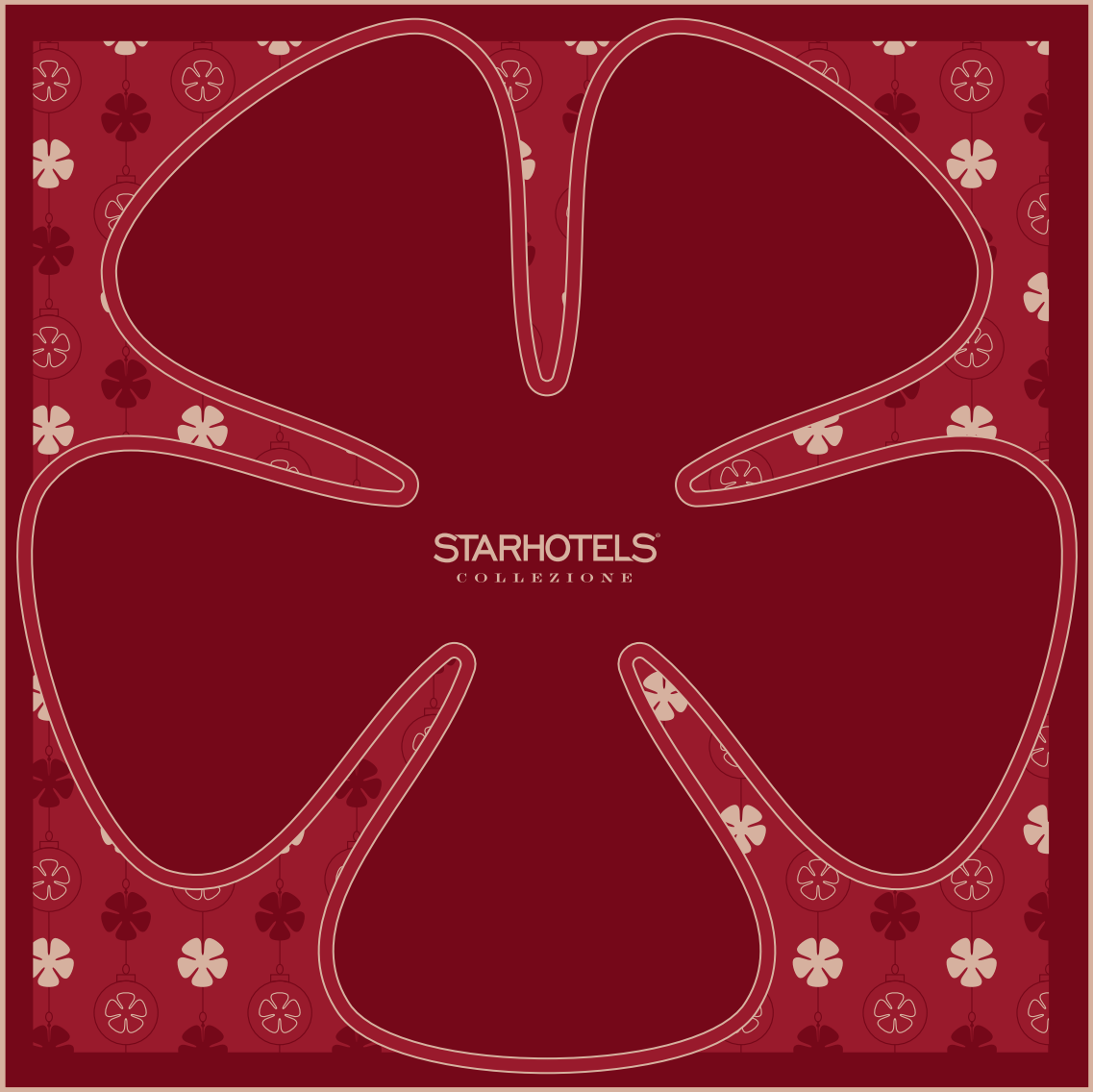
Our Chef will delight you with
a special dish of traditional meat specialties,
accompanied by mustard fruits
from Cremona and delicious dressings.

€ 35 per persona, IVA e servizio incluso
€ 35 per person, VAT and service included

DISCOVER MORE

Per prenotazioni | *For reservations:*

ristorantesfizio@starhotels.it - 02 88127881
Piazza Fontana 3 - Milano


STARHOTELS®
COLLEZIONE