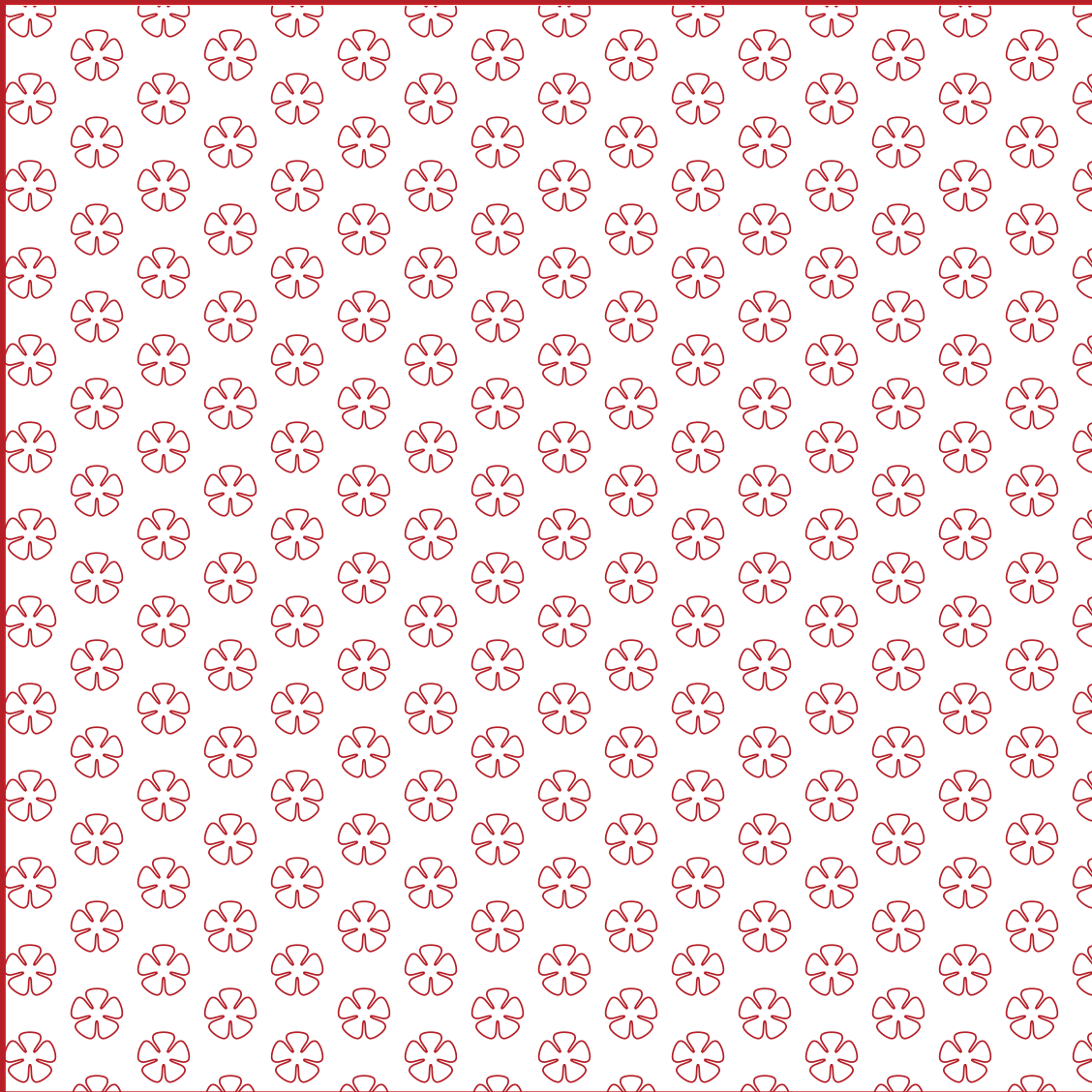




ROSA GRAND

MILANO



L'hotel Rosa Grand - Starhotels Collezione

vi invita a celebrare

le Festività Natalizie e il Capodanno 2024

nel cuore di Milano

invites you to celebrate

Christmas Holidays and New Year's Eve 2024

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 2024
CHRISTMAS LUNCH December 25th 2024

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

Insalatina invernale con astice del mediterraneo polvere di agrumi siciliani e
biscotto croccante
Mediterranean lobster salad with Sicilian powder citrus and crusty biscuit

Risotto Riserva San Massimo triglia di scoglio, scamorza affumicata e alghe marine
Risotto Reserve San Massimo with rock mullet and seaweed

Granita al limone e Campari
Campari and lemon sorbet

Filetto di San Pietro in crosta di erbe con radici, zucca e funghi
John Dory fillet on a crust of herbs

Le dolcezze del nostro pasticcere
Our chef's dessert selection

Tartelletta con cremoso di limone del Garda e meringa all'italiana
Garda lemon creamy tart with meringue

Panettone e Pandoro

Acqua minerale, Caffè, 1 bottiglia di vino selezionato dal nostro sommelier ogni due persone
Mineral water, coffee, 1 bottle of our sommelier wine selection every 2 persons



€ 89,00 per persona, IVA e servizio incluso, | € 89,00 per person, Vat and service included

CENONE DI CAPODANNO, 31 Dicembre 2024

NEW YEAR'S EVE, December 31st 2024

a partire dalle ore 21:00 | *starting from 9pm*

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

Insalatina di astice del mediterraneo con cuore di lattuga marinata agli agrumi e
crema di ostrica affumicata
Mediterranean lobster salad marinated with citrus, heart lettuce and smoked cream oysters

Tortello di pasta all'uovo 40 tuorli con baccalà mantecato della tradizione,
emulsione di zuppeta di molluschi, caviale e basilico
*Fresh egg pasta buttons made with 40 yolks with traditional creamed codfish,
shellfish soup emulsion, caviar and basil*

Risotto Riserva mantecato con zucca Mantovana, gocce di caprino alle
erbe di monte, porcini delle valli Valtellinesi
*Riserva San Massimo risotto creamed with pumpkin, drops of goat cheese with
mountain herbs, porcini mushrooms*

Sorbetto dello chef allo Champagne con frutto della passione e zenzero
Homemade sorbet with champagne, passion fruit and ginger

Wellington di rombo chiodato, scampi con emulsione di crostacei, giardino di verdure invernale
Turbot Wellington style, scampi with emulsion of crustaceans and winter garden

Le dolcezze del nostro pasticciere | *Our chef dessert selection*
Delicatezza di meringa, fragole e gelato dello chef
Delicacy of meringue, strawberries and homemade ice-cream
Panettone e Pandoro

Live music

1 bottiglia di vino, ogni due persone, selezionato dal nostro sommelier e 1 bottiglia di Champagne Laurent
Perrier Brut ogni due persone per il brindisi di mezzanotte | *1 bottle of our sommelier wine selection
every 2 persons and 1 bottle of Champagne Laurent Perrier Brut for midnight toast every 2 persons*

€260 a persona iva e servizio inclusi | *€260 per person VAT and service included*

IL TARTUFO BIANCO, IL RE DELLA TAVOLA ***THE WHITE TRUFFLE, THE KING OF THE TABLE***

18 Novembre - 19 Gennaio | *18th November - 19th January*

Scoprite il sapore autentico e raffinato del tartufo bianco,
un ingrediente prezioso che esalta ogni piatto con il suo aroma inconfondibile.
Su richiesta potrà essere abbinato ad alcuni piatti già presenti nel menu à la carte.

*Discover the authentic and refined flavor of white truffles,
a precious ingredient that enhances every dish with its unmistakable aroma.
Upon request it can be paired with some dishes already on the à la carte menu.*



IL BOLLITO DELLA TRADIZIONE ***TRADITIONAL BOILED MEATS***

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.*

€ 35,00 per persona, IVA e servizio incluso, | € 35,00 per person, Vat and service included

HAPPY HOLIDAYS COCKTAILS

by Grand Lounge&Bar

SANTA'S DREAM

Lasciatevi trasportare dal sogno di Natale con **Santa's Dream**, un cocktail audace che incarna lo spirito delle feste. Il gusto intenso del Bitter Martini si intreccia con le note floreali dell'ibisco e il carattere deciso della tequila, creando un mix sorprendente. L'emulsione di Mezcal e Maraschino aggiunge un tocco affumicato e delicatamente dolce, come il calore di un camino acceso. **Un brindisi speciale, perfetto per chi ama i sapori sofisticati.**

Let yourself be transported by the magic of Christmas with Santa's Dream, a bold cocktail embodying the spirit of the season. The intense flavor of Bitter Martini intertwines with the floral decisive notes of hibiscus and the character of tequila, creating a surprising blend. A mezcal and maraschino emulsion adds a smoky yet subtly sweet touch, like the warmth of a crackling fire. A special toast, perfect for those who appreciate sophisticated flavors.

20 euro

CINNAMON SURPRISE

Con il **Cinnamon Surprise**, celebriamo il lato dolce e speziato del Natale, senza alcool ma con tanto carattere. La freschezza della spremuta d'arancia si unisce all'aroma caldo e avvolgente dello sciroppo di cannella, completato da un tocco frizzante di Ginger Ale.

Questo drink è una sorpresa festosa per i sensi, pensato per regalare momenti di spuro piacere e convivialità.

With Cinnamon Surprise, we celebrate the sweet and spicy side of Christmas—alcohol-free but rich in character. The freshness of orange juice mingles with the warm, enveloping aroma of cinnamon syrup, topped off with a sparkling touch of ginger ale.

This drink is a festive surprise for the senses, crafted to bring moments of pure enjoyment and togetherness.

18 euro

Ti aspettiamo al Grand Lounge&Bar | *We are waiting for you at Grand Lounge&Bar*

PANETTONE “ROSA GRAND”

Portate in tavola un panettone speciale, preparato con cura e pazienza, che celebra le feste con tutto il gusto della tradizione italiana.

RICETTA

Preimpasto - Preparazione serale

1 kg di farina forte, 250 g di acqua fredda, 250 g di latte intero, 100 g di tuorli d'uovo
200 g di burro, 5 g di lievito di birra

Procedimento:

Mescolate farina, acqua, latte, tuorli e lievito fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Incorporate il burro, a pezzetti e poco alla volta, fino a completo assorbimento. Lasciate lievitare tutta la notte a temperatura ambiente, mantenendo circa 21-25°C per una lievitazione ottimale.

Impasto - Preparazione diurna

300 g di farina, 50 g di acqua, 300 g di zucchero, 150 g di tuorli d'uovo, 200 g di burro, un pizzico di miele, vaniglia e canditi d'arancia, secondo il proprio gusto

Procedimento:

Unite il preimpasto con la farina e l'acqua, mescolando con cura fino ad amalgamare bene il tutto. Aggiungete lo zucchero, le uova e infine il burro, uno alla volta e con intervalli di qualche minuto, continuando a mescolare delicatamente per ottenere un impasto uniforme.

Lasciate riposare l'impasto per circa un'ora, permettendo agli aromi di svilupparsi.

Formatura e Cottura

Suddividete l'impasto in porzioni e formate delle sfere, inserendole negli stampi da panettone. Lasciate lievitare in un ambiente tiepido, fino a che l'impasto non raggiunge circa 2 cm dal bordo dello stampo, per un tempo variabile tra 3 e 5 ore. Cuocete in forno statico a 180°C per 35-50 minuti, finché il panettone non risulta ben dorato e completamente cotto all'interno.



Questa è la nostra ricetta, ma se desiderate provare il Panettone “Rosa Grand”, potete acquistarlo direttamente in hotel al prezzo di €40

PANETTONE “ROSA GRAND”

Bring the magic of Milanese Christmas to your table with our Panettone Rosa Grand, a soft and fragrant cake that captures the authentic taste of tradition.

RECIPE

Starter Dough - Evening Preparation

*1 kg strong flour, 250 g cold water, 250 g whole milk, 100 g egg yolks, 200 g butter
5 g brewer’s yeast*

Instructions:

Mix flour, water, milk, egg yolks, and yeast until you have a smooth, homogenous dough.

Gradually incorporate the butter, a few pieces at a time, until fully absorbed.

Allow to rise overnight at room temperature, maintaining approximately 21-25°C for optimal rising.

Main Dough - Daytime Preparation

*300 g flour, 50 g water, 300 g sugar, 150 g egg yolks, 200 g butter, a pinch of honey, vanilla,
and orange peel to taste.*

Instructions:

Combine the starter dough with flour and water, mixing thoroughly until well incorporated.

*Add the sugar, egg yolks, and finally the butter, one at a time, with intervals of a few minutes,
gently mixing until you achieve a smooth, uniform dough.*

Allow the dough to rest for about an hour to let the flavors develop.

Shaping and Baking:

Divide the dough into portions and shape them into balls, placing them in panettone molds.

*Let rise in a warm environment until the dough reaches about 2 cm below the edge
of the mold, which may take 3 to 5 hours. Bake in a static oven at 180°C for
35-50 minutes, until the panettone is golden and fully cooked inside.*



*This is our recipe, but if you’d like to try “Rosa Grand” Panettone,
you can purchase it directly at the hotel for €40*

Sfizio

RESTAURANT

Per prenotazioni | *For reservation*

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

DISCOVER MORE





ROSA GRAND

MILANO

STARHOTELS[®]
COLLEZIONE