



**ROSA GRAND**  
MILANO

**BUFFET DI CAPODANNO CON DJ SET**

a partire dalle 21:30

Welcome con flûte di bollicine e stuzzichini dello chef, dalle 21,00

**CHEF SHOW COOKING**

Sashimi di salmone norvegese marinato per osmosi alla barbabietola padana e rabarbaro

Sashimi di salmone norvegese marinato alle erbe  
della Costa Amalfitana profumate al limone di Sorrento e panna acida

\*\*\*\*\*

Tentacolo di polpo da scoglio scottato con datterini, basilico, patate e gamberi rosa

Carpaccio di filetto di Fassona con insalatina di prugne, cardoncelli e finferli

L'angolo del casaro con specialità dal cuore italiano

I salumi della tradizione italiana

Buffet di verdure e insalate

\*\*\*\*\*

**CHEF SHOW COOKING**

Scrigno di pasta all'uovo ripieno di burrata di Andria con riduzione di bisque, datterino e astice fresco

Paccheri trafiletti al bronzo con ragù battuto a coltello di anatra becco nero,  
crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e tartufo nero pregiato

Cosciotto di maialino nero d'Aspromonte aromatizzato alle erbe, patate ratte fondenti al timo e scalogno

Cernia gialla di profondità sotto sale marino siciliano al limone e maggiorana,  
accompagnato da una salsa alla mediterranea leggera con capperi, olive e origano fresco

\*\*\*\*\*

Lingotto di zucca mantovana con i suoi semi e olio evo al rosmarino selvatico

Selezione di dolci del nostro pasticciere

Acqua minerale naturale e gasata, caffè

1 bottiglia di vino «selezione del nostro sommelier» ogni due persone

1 bottiglia di Champagne Louis Constant Brut Reserve per il brindisi di mezzanotte ogni due persone

€185 a persona , iva e servizio inclusi

---



**ROSA GRAND**  
MILANO

**NEW YEAR'S EVE BUFFET MENU WITH DJ SET**

Starting from 9:30 pm

Welcome glass of sparkling wine and chef selection appetizers from 9,00 p.m.

**CHEF SHOW COOKING**

Norway Salmon sashimi marinated by osmosis with beetroot from the Po Valley and rhubarb

Norway sashimi salmon marinated with herbs from Amalfi, scented with lemon from Sorrento and sour cream

\*\*\*\*\*

Rock octopus tentacle seared with cherry tomatoes, basil, potatoes and pink shrimps

Beef fillet carpaccio with plums salad, cardoncelli and chantarelle mushrooms

Assorted italian dairyman corner cheeses

Italian traditional cold cuts corner

Salad and season vegetables

\*\*\*\*\*

**CHEF SHOW COOKING**

Pasta casket stuffed with milky buttered mozzarella cheese from Andria, bisque, cherry tomatoes and fresh lobster

Paccheri pasta with 'black beaked duck' knife-cut ragout, 30-month aged Parmesan cheese cream and fine black truffle

Black piglet leg from Calabria flavored with herbs Fondant potatoes with thyme and shallot

Yellow grouper oven-cooked under Sicilian sea salt, flavored with lemon and marjoram served with a light Mediterranean sauce with capers, olives and fresh oregano

\*\*\*\*\*

Mantuan pumpkin ingot with his seeds and wild Rosemary olive oil

Our chef dessert selection

Still and sparkling mineral water and coffee

1 bottle of our sommelier wine selection every 2 people

1 bottle of champagne Louis Constant Brut Reserve for midnight toast every 2 people

€185 per person VAT and service included

---