



STENDHAL
MILANO

SAN SILVESTRO
GALA DINNER

In piedi

Pan Bao al vapore con King Crab,
salicornia e maio di soia allo
zafferano 1,2,4,6,7,8



A tavola

Polenta e conchiglie
1,2,4,6,7,9,12

Battuta di cervo. Insalatina di
mirtilli e aringhe all'olio di lago
4,7,8

Infuso di pollo affumicato con
raviolini di patè di lingua
1,3,7,9

Orzotto allo stravecchio padano,
astice al Martini dry, tartufo bianco
1,2,6,7,12

Vitello glassato al Grumello con
cremoso di sedano rapa e gel al
mandarino 6,7,9,12

Cotechino, lenticchie e zabaglione
3,7

Panettone



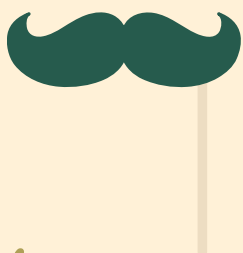
Zucchero filato della buonanotte

€150,00

*vini esclusi

cheers!

Il Nostro chef Alessio Sebastiani e la sua brigata sono felici di
averVi a tavola e augurano a tutti Voi un
FELICE ANNO NUOVO





STENDHAL
MILANO

WINE PAIRING SAN SILVESTRO

WINE PAIRING ONE

2020 Valpolicella "Ca' Fiui"
Corte Sant'Alda

2019 Pinot Nero "Mimuèt"
Alois Lageder

2018 Inferno "La Cruus"
Valtellina Superiore
Mamete Prevostini
€ 30



WINE PAIRING TWO

2020 Valpolicella "Ca' Fiui"
Corte Sant'Alda

2019 Pinot Nero "Mimuèt"
Alois Lageder

2020 Gavi dei Gavi
La Scolca

2018 Inferno "La Cruus"
Valtellina Superiore
Mamete Prevostini
€ 40



WINE PAIRING THREE

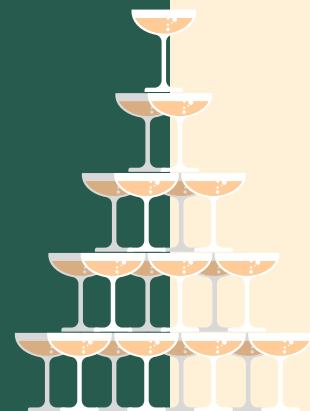
2020 Valpolicella "Ca' Fiui"
Corte Sant'Alda

2019 Pinot Nero "Mimuèt"
Alois Lageder

2020 Gavi dei Gavi
La Scolca

2018 Inferno "La Cruus"
Valtellina Superiore
Mamete Prevostini

Champagne Brut Grande Réserve
Comte de Montaigne
€ 60



cheers!