

IL CENONE DI CAPODANNO

DA n i m a

31 dicembre 2025, ore 20.30

*Per celebrare l'arrivo del nuovo anno
la cena sarà accompagnata da intrattenimento musicale live*

Menù degustazione

Carosello di benvenuto a cura dello Chef
accompagnato da un calice di Ruinart Blanc de Blancs

Capasanta al vapore, rape bianche, foie gras e fingerlime

Carciofo alla brace ripieno, prezzemolo e yuzu

Fusilloni trafilati al bronzo, ristretto di funghi, erbe amare, frutti rossi e caviale Calvisius

Black cod, cime di rapa, lemongrass ed emulsione di ostrica Gillardeau

Costata di fassona piemontese, pastinaca, erbe spontanee e zucca marinata al pepe fresco

Panettone sfogliato agli agrumi, zabaione, mango e frutto della passione

Coccole finali

Dopo la mezzanotte...

Cotechino e lenticchie

Per proseguire, dj set fino alle ore 1.30

A persona €330 vini e bevande escluse

 **MICHELIN 2026**

PER PRENOTAZIONI:

Tel. 02.622.78.500 | info@ristoranteanima.com

NEW YEAR'S EVE MENU



31 December 2025, 8.30 p.m.

*To celebrate New Year's eve,
we will host live music entertainment*

Tasting Menu

Chef's bienvenue with a glass of Ruinart Blanc de Blancs

Steamed scallops, white turnips, foie gras and fingerlime

Grilled stuffed artichokes, parsley and yuzu

Bronze-cut fusilloni pasta, mushroom reduction, bitter herbs, red fruits and Calvisius caviar

Black cod, turnip greens, lemongrass and Gillardeau oyster emulsion

Piedmontese Fassona beef ribeye, parsnips, wild herbs and pumpkin marinated in fresh pepper

Citrus panettone, zabaione, mango and passion fruit

Small pastry

After midnight...

Cotechino and lentils

Dj set until 1.30 a.m.

Per person €330 Wines and beverages not included

✿ **MICHELIN 2026**

FOR RESERVATIONS:

Phone 02.622.78.500 | info@ristoranteanima.com