

L'OFFICIEL

pubblicato 22 dicembre 2017

I migliori menu di Capodanno 2018 a Milano e Firenze

Una selezione di indirizzi nelle più importanti città italiane per un cena di San Silvestro all'insegna di lusso ed esclusività.

22.12.2017 by Penelope Vaglini



Ogni anno scegliere dove passare il **Capodanno** richiede un'intensa ricerca per scovare il menu più interessante e la location più esclusiva. Qui trovate una selezione delle **cene** e **cenoni** che ci hanno ispirato per trascorrere una serata all'insegna dello stile e dell'alta cucina.

[SEE ALSO:](#)

[Silvye regina del lusso Hollywoodiano](#)

Armani Nobu, Milano

Cosa c'è di meglio di un viaggio in Oriente per festeggiare il Capodanno con stile? Da **Armani Nobu** a Milano, si potrà vivere un'elegante *new year's eve* giapponese grazie a un allestimento speciale della sala e un menu degustazione **Omakase** (che significa letteralmente affidarsi alle mani dello chef) creato in esclusiva per la serata più importante dell'anno. Inoltre, dalle 23:30, all'**Armani Privé Club** si potranno degustare dolci accompagnati da flûte di bollicine riservando un tavolo per proseguire la serata a ritmo della musica di DJ Flash.



Omakase Menu

Capasanta, quinoa e granita di ceviche, frittelle di wakame, tacos di tonno avocado e nikiri soy

Umami dashi, sōmen di pesce bianco e conchigliacei

Shiabu shiabu di ricciola giapponese, roll vegetariano, ponzu bianca e tartufo toscano

Astice shimofuri, pickles di rape e spuma di soya e yuzu

Special sushi

Salmone affumicato—tonno—seppia con caviale ikura

Gambero rosso—ichimatsu maki

Baccalá, riccio di mare, dashi di patata e neghi, chips di komu e taro

Cre moso al cioccolato, pasta wonton e granita al mandarino

Sfere di shiso rosse, cioccolato bianco, spuma di champagne e sottobosco

Euro 200,00 a persona, bevande escluse

Seta, Milano

Il ristorante 2 stelle Michelin **Seta**, situato all'interno del **Mandarin Oriental** di Milano, è la location ideale per passare la serata dell'ultimo dell'anno all'insegna dell'eleganza, coccolati da un impeccabile servizio di sala. Le grandi vetrate che affacciano sulla corte interna e sulla cucina, incorniciano i sapienti movimenti dello chef **Antonio Guida** e della sua brigata, che propongono per l'occasione l'esclusivo *Scampo al tamarillo, funghi e consommé allo zenzero*.



Menu

SCAMPO al tamarillo, funghi e consommé allo zenzero

ZUPPA DI ANEMONI con spigola e risone

RISOTTO alle mandorle con gamberi rossi e tartufo bianco

RAVIOLI farciti di polenta alla fava tonka, crema di passatelli e tartufo bianco

ANGUILLA con fegato grasso, alghe nori, miso bianco e rosmarino o

TRIGLIA avvolta in foglie di bieta, salsa di granciporro e conchiglie di mare

PERNICE con tartufo nero, salsa di cime di rapa e cannolicchi

ZAMPONE con lenticchie e gamberi

ZUCCA con cioccolato bianco, salsa alla melagrana e marron glacé

430 € bevande escluse (include un calice di Champagne all'arrivo)

Palazzo Parigi, Milano

L'atmosfera calda e raccolta di **Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa** di Milano profuma di famiglia e scalda le vie di Brera con i suoi toni soffusi ispirati alla magia delle fiabe. Il cenone di San Silvestro richiama la tradizione italiana e propone una selezione di pesce crudo seguita da un'imperdibile costata di Fassona cotta sulle braci. E nell'attesa di celebrare il nuovo anno, flûte di champagne saranno accompagnati da musica dal vivo e dj set.



Menu

Il nostro Stuzzichino di benvenuto e Signature Cocktail di Capodanno

I nostri crudi pesce

Millefoglie di cardi gobbi di Nizza, tuorlo d'uovo, Parmigiano e tartufo bianco d'Alba

Cannellone ripieno di baccalà, crema di patate all'olio e crescione

Riso Carnaroli maturato, zucca mantovana, porro di Cervere e gorgonzola dolce

Zuppetta di pesce azzurro, cime di rapa al peperoncino fresco

Costata di Fassona cotta sulle braci, Carciofi sardi e tartufo nero di Norcia

Nocciola tonda gentile, miele e cioccolato al latte

Dopo la mezzanotte

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

Caffè e mignardises

Euro 260,00 bevande escluse

Vini di accompagnamento al menu di Capodanno

Bellavista Brut Alma

Villa Bucci Verdicchio Jesi

Donà Pinot Bianco

Birra Baladin Zucca

Pietradolce Etna Rosato

Lisini Brunello di Montalcino

Bera Moscato D'Asti

Euro 90

Il Palagio, Firenze

La filosofia di **Vito Mollica**, Executive Chef del **Four Seasons Hotel** di **Firenze**, si incentra su un'attenta ricerca di prodotti che provengono da piccoli produttori delle campagne toscane, cucinati in modo

semplice per esaltarne la qualità. Per questo a **Il Palagio** ci si sente a casa, accolti all'interno del *Palazzo della Gherardesca*, in una sala decorata con nuances argento e allestita per le feste con decorazioni sospese al soffitto a volte.



Menu

Stuzzichini di benvenuto

Caviale Siberian con blinis e condimenti

Ostrica alla salsa Creola

Granchio reale con salsa di pomodori datterini alla pizzaiola

Risotto allo champagne con crudo di mare

Filetto di branzino arrostito ai carciofi e tartufo nero

Controfiletto di wagyu giapponese con crema di radice di prezzemolo e salsa alle morchelle

Delizia al pistacchio con amarene Visciole e gelato al kirsh

Espresso e frivolezze

€ 380,00 vini esclusi

Savini Tartufi, Firenze

A **Palazzo Bartolini**, sede del più antico albergo d'Italia, è possibile vivere un'esperienza all'insegna del tartufo nel ristorante fiorentino di **Savini Tartufi**. Gli elementi di interior design richiamano il bosco e i colori della natura, per immergere gli ospiti nella vera essenza del pregiato fungo e stimolarne tutti i sensi. Imperdibili i dolci da arricchire con tartufo nero, conclusione del ricco menu con specialità di carne dedicato alla serata dell'ultimo dell'anno.



Menu

Cocktail di benvenuto con entree dello chef

Terrina di polenta con ricotta di pecora al cavolo nero, funghi trifolati e foie gras al vin brulé

Tortellaccio integrale ripieno di poppa e lingua con riduzione di midollo e cavoletti di Bruxelles

Tortellini "fatti a mano" in brodo di fagiano con spuma e cialda di parmigiano reggiano

Tartare di cervo con senape all'arancia, sapori del bosco, stracciatella di bufala e crema di patate agli asparagi

Medaglione di cotechino in crosta di lenticchie, crema di latte di mandorle e zucca al forno

Cheesecake di ricotta e diospero con biscotto al cacao, riduzione di mirto, crumble di panettone e crema di castagne

160 € a testa bevande non incluse, tartufo nero maggiorazione 20 € a piatto

DI PENELOPE VAGLINI