



GIACOMO ARENGARIO

Cena di San Silvestro

New Year's Eve 2022/2023

BENVENUTO
WELCOME

Ostrica frizzante e caviale (4,12,14)
Sparkling oyster and caviar

Calice di Champagne Brut Royal Reserve Philipponnat
Glass of Champagne Brut Royal Reserve Philipponnat

ANTIPASTI
STARTERS

Crudo di ricciola, puntarelle e peperoni del Piquillo (4,8)
Raw amberjack, chicory hearts and Piquillo peppers

Catalana di astice (2,9,12)
Catalan lobster

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Risotto al lime, gambero rosso e zucca (2,4,7,9,12)
Risotto with lime, red prawn and pumpkin

Tortello cacio e pepe, ricci di mare e mandorle (1,7,8,14)
*Home-made tortello stuffed with cheese and black pepper,
sea urchins and almonds*

SECONDO PIATTO
SECOND COURSE

Baccalà, cime di rapa e tartufo nero (4,7,9)
Codfish, turnip greens and black truffle

DOLCI
DESSERTS

Il panettone di Giacomo (1,3,7,8)
Giacomo's panettone

Boom! Cremoso di castagne e yuzu (1,3,5,6,7,8)
Boom! Mousse with chestnuts and yuzu

A MEZZANOTTE
AT MIDNIGHT

Cotechino, lenticchie e polenta al salto (7,9,12)
Cotechino with lentils and sautéed polenta

ACQUA E CAFFE'
WATER AND COFFEE

€ 350 a persona vini esclusi, loggia vista Duomo

€ 350 per person excluding wines, Cathedral view

€ 250 a persona vini esclusi, sale interne

€ 250 per person excluding wines, internal rooms



GIACOMO ARENGARIO

Via Marconi 1 - 20123 Milano

info@giacomoarengario.com

Tel. 02 72093814