



31 Dicembre 2025

NEW YEAR'S *EVE*

GALA DINNER



CENA CANTATA + DJ SET

FESTEGGIA CON NOI

Flute di champagne di Benvenuto

Welcome champagne flute

ANTIPASTI

Tartare di gambero rosso Sicilia su crema di zucchini e menta, burratina affumicata e tartufo nero di Norcia

*Sicilian red shrimp tartare on a cream of zucchini and mint,
smoked burrata and Norcia black truffle*

Capasanta scottata al burro di cacao su vellutata di piselli e maionese di corallo

*Scallop seared in cocoa butter on a cream of peas and coral
mayonnaise*

Gamberi in pasta kataifi su salsa agrodolce

Shrimp in kataifi pastry on a sweet and sour sauce

PRIMI PIATTI

Bottone Homemade ripieno di scampi con la sua bisque e riccio di mare

*Homemade button stuffed with scampi, its bisque,
and sea urchin*

Risotto alla polpa di astice ed essenza di limone di Sorrento

Risotto with lobster meat and Sorrento lemon essence

SECONDO

Tournedos di rana pescatrice ripiena di salmone e
gambero rosso su crema di carciofi e giardiniera di
carotine baby

*Monkfish tournedos stuffed with salmon and red shrimp on an
artichoke cream and baby carrot giardiniera*

DESSERT

Panettone flambé su purea di mirtilli e crème brûlée
Flambéed panettone on blueberry puree and crème brûlée

DOPO LA MEZZANOTTE

Cotechino e lenticchie - *Cotechino and lentils*

**1 bottiglia di vino ogni 4 persone.
Acqua e caffè inclusi**

€ 150 *a persona*



31 Dicembre 2025



FESTEGGIA CON NOI

Via P. della Francesca, 52
20154 Milano (MI)
+39 342 972 6608
info@ramebistrot.com

WWW.RAMEBISTROT.COM