



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 zucchine 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