

Menù di San Silvestro 2025 | New Year's Eve Menu 2025

Flûte di Champagne con ostriche e canapè caldo
Champagne flute with oysters and hot canapé

Mosaico di Pesce crudo e Marinato:
Cubo di salmone selvaggio marinato al melograno, insalata di crostacei e frutti esotici,
tartare di tonno con panna acida e caviale, Ceviche di ricciola allo zenzero e lime
Mosaic of Raw and Marinated Fish:
Cube of wild salmon marinated with pomegranate, shellfish salad with exotic fruits,
tuna tartare with sour cream and caviar, amberjack ceviche with ginger and lime.

Ravioli ripieni di patate Ratte, profumate alle bacche di vaniglia,
con catalana d'astice.
Ravioli filled with Ratte potatoes scented with vanilla beans,
served with lobster Catalana style.

Riso Carnaroli Cascina Oschiena, mantecato alla robiola di Roccaverano,
tartufo bianco e crudo di Fassona
Carnaroli rice from Cascina Oschiena, creamed with Robiola di Roccaverano cheese,
white truffle, and raw Fassona beef

Medaglione di rana pescatrice avvolta nel porro
con zabaione salato e riduzione di vino rosso Cannonau
Monkfish medallion wrapped in leek,
served with savory sabayon and Cannonau red wine reduction

Pre dessert
Tortino al lime con sorbetto al basilico
Lime tart with basil sorbet

Namelaka al cioccolato con cuore cremoso
Chocolate Namelaka with a creamy center

Caffè, Petit Fours e Torroncini
Coffee, Petit Fours and nougat bites

Euro 390,00 a persona Iva, acqua, vini selezionati dal nostro Sommelier e brindisi di mezzanotte inclusi
Euro 390,00 per person VAT, water, wines selected by our Sommelier and Midnight Toast included

Euro 70,00 a bambino (3-12 anni) Iva, acqua e bevande analcoliche incluse
Euro 70,00 per child (3-12 years old) VAT, two soft drinks at choice, still and sparkling water included

Menù di San Silvestro 2025 | New Year's Eve Menu 2025

Programma della serata

La serata prende il via alle 20:00 con un cocktail di benvenuto al Caffè Baglioni, accompagnato da musica dal vivo e da un photobooth per catturare momenti eleganti e indimenticabili.

Dalle 20:45, gli ospiti saranno deliziati da una raffinata cena gourmet firmata dallo Chef Luciano Sarzi Sartori e dal suo Team presso il Ristorante Brunello.

Avvicinandosi alla mezzanotte, ci ritroveremo nuovamente al Caffè Baglioni, dove saranno distribuiti i divertenti cotillons per attendere il Nuovo Anno. Solleveremo i calici per il tradizionale brindisi e daremo il benvenuto al 2026 con il consueto conto alla rovescia, seguito dalla musica del nostro DJ e dai balli più classici.

Evening Program

The evening begins at 8:00 PM with a welcome cocktail at Caffè Baglioni, accompanied by live music and a photo booth to capture stylish and unforgettable moments.

From 8:45 PM, guests will be treated to a refined gourmet dinner created by Chef Luciano Sarzi Sartori and his Team at Ristorante Brunello.

As midnight approaches, we will reconvene at Caffè Baglioni, where playful cotillons will be provided to celebrate the arrival of the New Year. We will raise our glasses for the traditional toast and welcome 2026 with the classic countdown, followed by music from our DJ and timeless dancing.