



# *Il Pranzo di Natale* 2017

## BENVENUTO DELLO CHEF

Minestra Maritata

### ANTIPASTI

Salmone Affumicato, Rapanelli Aciduli,  
Crescione, Formaggio di Capra

Insalata di Crostacei alla Catalana

Insalatina di Rinforzo

Battuta di Fassona, Puntarelle e Acciughe

Insalatina di Nervetti, Fagioli Cannellini,  
Cipolla di Tropea, Sedano e Pecorino di Fossa

Pizza di Scarole, Olive, Uvetta e Pinoli

Broccolo di Creazzo, Aglio, Olio e Peperoncino

Carciofi Arrostiti

### SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Salame Strolghino

Salame di Varzi

Capocollo Martina Franca

Mortadella Bonfatti

Canestrato Pugliese

Caciocavallo Podolico

Piacentinu Enna

Blu di Bufala

Confetture Stagionali

Miele Millefiori

## PRIMO

Lasagne, Radicchio,  
Fonduta di Parmigiano 30 Mesi  
Cappelletti di Cappone in Brodo  
all'Erba Limoncina

## SECONDO

Guancia di Manzo, Mais Corvino, Verza,  
Uvette e Pinoli, Jus al Pepe Nero  
Baccala Fritto, Pomodoro, Cipolla e Olive

## PRÉ DESSERT

Strega, Sfoglia e Lamponi

## DOLCI

Struffoli di Natale  
Pandoro e Panettone con le Sue Salse  
Torta Gianduia  
Strudel di Mele  
Roccocò e Mostaccioli  
Torrone d'Alba  
Frutta  
Frutta Secca  
Tagliata di Frutta  
Clementine

Menu € 145 a persona, con selezione di Vini,  
Acqua e Caffé inclusi

*Il Menu è stato creato dal nostro Chef Stellato **Andrea Aprea***

Per informazioni e prenotazioni:  
lacupola.milan@hyatt.com o +39 02 88211234