

MENÙ

San Silvestro

31 Dicembre 2024



da Ilia

dal 1946

Benvenuto

Welcome

**Crostino con paté di fegatini
accompagnato da calice di prosecco Valdobbiadine**

Toasted bread with liver pâté served with a glass of Valdobbiadene prosecco

Antipasti

Starter

Battuta di Chianina con foie gras

Tuscan Chianina beef tartare with foie gras

**Tortino di patate, Parmigiano 24 mesi,
crudo toscano e fonduta di Taleggio tartufato**

*Potato flan with 24-month aged Parmesan, Tuscan cured ham,
and Taleggio cheese fondue with truffle*

Primo

First course

**Risotto allo Champagne
al profumo di tartufo e pepe rosa**

Champagne risotto with a hint of truffle and pink peppercorns

Cannelloni al ragù di vitello con porcini

Cannelloni with veal ragù and porcini mushrooms

Pausa

Interlude

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

Secondo

Second dish

Filetto alla Wornoff con patate duchessa

Wornoff filet with duchess potatoes

Dolce

Dessert

**Bavarese con cioccolato bianco
e frutto della passione**

White chocolate and passion fruit Bavarian cream

PER FESTEGGIARE NELLA TRADIZIONE

Panettone di pasticceria con crema

Patisserie Panettone with cream

Cotechino e lenticchie

Cotechino sausage and lentils

Acque e caffè incluso - Vino e bevande escluse

Water and coffee included - Wine and beverages excluded

€ 90,00

a persona - per person

DA ILIA

Via Lecco, 1 – 20124 Milano

T. 02 82777025 – info@ristorantedailia.it