



*Morelli*

GIANCARLO MORELLI

# CHRISTMAS EVE MENU

24.12.2017

Crema di cavolfiore e vaniglia, granchio reale,  
indivia brasata e kumquat candito  
Cauliflower and vanilla cream, king crab,  
roasted endive and candied kumquat

Cappelletti farciti allo zabaione, broccoletti,  
tartufo bianco e terra di castagne  
Cappelletti dumplings with eggnog, broccoli,  
white truffle and chestnut crumble

Gnocchetti di patate e polenta con bianco d'astice,  
bisque allo zenzero, fricassea di creste di gallo  
Potato and polenta gnocchi with lobster, ginger bisque,  
fricassee of cockerel crests

Scaloppa di branzino con bottaggio di verza,  
foiolo in bianco e caviale  
Sea bass escalope with savoy cabbage, tripe and caviar

Pernice in doppia cottura, sedano rapa,  
composta di frutta secca e salsa al tartufo nero  
Double-cooked partridge, celeriac,  
dried fruit compote and black truffle sauce

Gelato al burro nocciola, composta di corbezzoli,  
popcorn d'avena al polline e crema di latte cotto  
Hazelnut butter ice cream, tree strawberry compote,  
oat popcorn with pollen and cream

Panettone natalizio con le classiche creme  
Christmas panettone with the classic creams

Caffè e friandise

**150€**

Bevande e coperto escluso  
Beverage and service not included



[www.facebook.com/morelli.mi](https://www.facebook.com/morelli.mi)

[#morellimilano](https://www.instagram.com/giancarlo_morelli)



[www.instagram.com/giancarlo\\_morelli](https://www.instagram.com/giancarlo_morelli)

[morellimilano.it](https://www.morellimilano.it)