



TERRAZZA  
GALLIA

NATALE E CAPODANNO  
CHRISTMAS & NEW YEAR'S EVE  
2017 – 2018



# UN'ESPERIENZA AL TOP A ROOFTOP EXPERIENCE

---

Con vista mozzafiato, la Terrazza Gallia esaudisce il desiderio di voler offrire alla città di Milano e ai milanesi un'esperienza culinaria unica durante queste festività.

Grazie alla consulenza di Enrico e Roberto Cerea, del Ristorante Da Vittorio 3 Stelle Michelin, i clienti avranno l'occasione di poter gustare il meglio della cucina italiana e in particolare dalla Lombardia.

Ogni portata viene preparata rispettando la tradizione italiana, senza tralasciare un tocco creativo e contemporaneo.

*Terrazza Gallia offers a breath taking location and a unique culinary experience during the festive season.*

*Thanks to the support of 3 Michelin Starred Chefs Enrico and Roberto Cerea from Da Vittorio Restaurant, who supervise the gastronomic offering, guests will taste the very best of Italian cuisine.*

*Every dish is prepared following the Italian tradition and always with a contemporary touch.*

---

Per informazioni e prenotazioni

*For further information and reservations*

Terrazza Gallia

T. (39) 02 6785.3514

[terrazzagallia@luxurycollection.com](mailto:terrazzagallia@luxurycollection.com)

# CALENDARIO DELLE FESTIVITÀ HOLIDAY CALENDAR

---

24 DICEMBRE  
DECEMBER 24<sup>TH</sup>

Cena della Vigilia di Natale

*Christmas Eve Dinner*

TERRAZZA GALLIA

19.00 - 22.30

Menu natalizio € 115 per persona. Vini non inclusi

*Tasting menu € 115 per person. Wines not included*

25 DICEMBRE  
DECEMBER 25<sup>TH</sup>

Pranzo Natalizio della tradizione

*Christmas Lunch*

TERRAZZA GALLIA

12.00 - 14.30

€ 145 per persona. Vini non inclusi

*€ 145 Per person. Wines not included*

26 DICEMBRE  
DECEMBER 26<sup>TH</sup>

Santo Stefano

*Boxing Day*

TERRAZZA GALLIA

Scelta di piatti della tradizione

*Selection of Italian Christmas dishes*

31 DICEMBRE  
DECEMBER 31<sup>ST</sup>

Gala di Fine Anno

*New Year's Eve Gala dinner*

TERRAZZA GALLIA

Dalle - From 20.00

€ 290 per persona. Bevande e vini inclusi

*€ 290 Per person. Beverages and wines included*

31 DICEMBRE  
DECEMBER 31<sup>ST</sup>

Serata di fine anno al Bar Terrazza Gallia

*New year's eve party at the Terrazza Gallia*

TERRAZZA GALLIA

Dalle - From 22.00

€ 90 per persona. Mezza bottiglia di Ruinart Champagne inclusa

*€ 90 Per person. Half bottle of Ruinart Champagne included*

1 GENNAIO  
JANUARY 1<sup>ST</sup>

Brunch del Nuovo Anno con piatti della tradizione

*New Year's brunch*

RESTAURANT GALLIA

piano terra - ground floor

11.30 - 15.00

€ 70 per persona. Vini non inclusi

*€ 70 Per person. Wines not included*



TERRAZZA  
GALLIA



# 24 DICEMBRE - CENA DI NATALE 24<sup>TH</sup> DECEMBER - CHRISTMAS DINNER

---

Cubi di salmone affumicato in casa, pane integrale tostato, burro ai limoni canditi

*Smoked salmon cubes, whole wheat toast, candied lemon butter*

Terrina di campagna, mele annurca, castagne e cassis

*Country pot, red apples, chestnuts and cassis*

Casoncelli di magro al ragù Napoletano, scaglie di Parmigiano Vacche Rosse

*Casoncelli pasta filled with ricotta cheese and spinach, Neapolitan ragout, Vacche Rosse Parmigiano*

Filetto di vitello alla rossini, salsa al marsala e tartufo bianco d'Alba

*Rossini beef fillet, marsala sauce and Alba white truffle*

Pre-dessert

Parfait ghiacciato alle mandorle e arance, gelato ai fichi secchi

*Frozen almond and orange parfait, dried figs ice-cream*

Carosello di piccola pasticceria della tradizione

*Selection of traditional petit four*

Panettone con crema allo zabaione

*Panettone with zabaglione cream*

115 € per persona

Vini non inclusi

*115 € per person*

*Wines non included*

# 25 DICEMBRE - PRANZO DI NATALE 25<sup>TH</sup> DECEMBER - CHRISTMAS LUNCH

---

**Fregola sarda mantecata agli agrumi, cipollotto e carpaccio di capasanta**

*Sardinian fregola pasta with citrus fruit, baby onion and sea scallop carpaccio*

**Capasanta arrosto, tartufo nero e rapa rossa di Chioggia in carpione**

*Roasted scallop, black truffle and marinated Chioggia beetroot*

**Baccalà mantecato con polentina di mais bianco morbida e croccante, maionese alle mandorle**

*Creamed codfish with soft and crispy white polenta, almond mayonnaise*

**Raviolini del Plin ripieni di cappone serviti nel suo consommè profumato alla verbena**

*Plin ravioli pasta filled with cockerel and served in verbena scented consommè*

**Anguilla, spuma di patate al prezzemolo e mostarda vicentina**

*Eel, parsley potato foam and Vicenza mostarda*

**Pre-dessert**

**Pavlova, agrumi e cremoso al mascarpone**

*Pavlova cake, citrus and mascarpone mousse*

**Carosello di piccola pasticceria della tradizione**

*Selection of traditional petit four*

**Panettone con crema allo zabaione**

*Panettone with zabaglione cream*

**145 € per persona**

**Vini non inclusi**

*145 € per person*

*Wines non included*

31 DICEMBRE  
APERITIVO E CENONE DI FINE ANNO  
31<sup>ST</sup> DECEMBER  
APERITIF AND GALA DINNER NEW YEARS EVE

---

**Insalatina tiepida di crostacei, patate e caviale**  
*Shellfish salad, potatoes and caviar*

**Carpaccio di spigola, crema acida, caviale e vongole**  
*Seabass carpaccio, sour cream, caviar and clams*

**Astice al vapore, misticanza di foglie amare, scaglie di Parmigiano 24 mesi e tartufo nero**  
*Steamed lobster, mixed bitter leaves, Parmigiano 24 months and black truffle*

**Risotto ai tartufi di mare, alga nori e trippette di baccalà**  
*Risotto with sea truffles, nori seaweed and codfish belly*

**Gnocco di patate e ricotta con cuore di fonduta e tartufo bianco d'Alba**  
*Potato and ricotta gnocchi with fondue and Alba white truffle*

**Agnello cotto in olio extravergine, zucca mantovana fondente e salsa allo yogurt**  
*Lamb cooked in extra-virgin olive oil, Mantova pumpkin and yogurt sauce*

**Pre-dessert**

**Delizia al cioccolato**  
*Chocolate delicacy*

**Carosello di piccola pasticceria della tradizione**  
*Selection of traditional petit four*

**Panettone artigianale, pandoro e torrone**  
*Artisan panettone, pandoro and torrone*

**A mezzanotte... musetto e lenticchie**  
*At midnight... pork snout and lentils*

€ 290 per persona - *per person / Dalle ore 20.00 - From 8.00 pm*

**Acqua e bevande incluse - Selezione di vini del nostro team sommeliers**  
*Water and soft drinks included - Wines selected by our team of sommeliers*

**Menu bambini disponibile su richiesta, bevande e servizio inclusi.**  
*A special menu for children is available upon request, drinks and service included.*

**La serata avrà inizio con un aperitivo al bar Terrazza Gallia. La cena sarà servita al ristorante Terrazza Gallia. E da mezzanotte al via i festeggiamenti con il nostro resident DJ.**

*The evening will start with an aperitif at the Terrazza Gallia bar. Gala dinner will be served in the exclusive Ristorante Terrazza Gallia. And from midnight celebration starts with our resident DJ.*

31 DICEMBRE  
SERATA DI FINE ANNO AL BAR TERRAZZA GALLIA  
31<sup>ST</sup> DECEMBER  
NEW YEAR'S EVE PARTY AT THE TERRAZZA GALLIA BAR

---

Ostriche, pane nero e burro alle erbe  
*Oysters, black bread and herbs butter*

Parfait di foie gras, confettura di zucca mantovana e brioche calda  
*Foie gras parfait, pumpkin jam and brioche*

Risotto al tartufo nero di Norcia  
*Risotto with Norcia black truffle*

Panettone artigianale, pandoro e torrone  
*Artisan panettone, pandoro and torrone*

A mezzanotte... Musetto e lenticchie  
*At midnight... Pork snout and lentils*

Mezza bottiglia per persona di Ruinart Champagne  
*Half bottle of Ruinart Champagne per person*

€ 90 per persona - *per person* / Dalle ore 22.00 - *From 10.00 pm*

Aspettate il nuovo anno, sorseggiando champagne e gustando le nostre sfiziose proposte.  
E da mezzanotte... DJ set per celebrare alla grande la lunga notte di Capodanno.

*Wait for the new year, drinking champagne and enjoying our selection of appetizers.  
And from midnight...DJ set to celebrate the long night of New Year's Eve.*

1 GENNAIO  
BRUNCH DI CAPODANNO  
1<sup>ST</sup> JANUARY  
NEW YEAR'S BRUNCH

---

Per iniziare alla grande il nuovo anno con amici e parenti, il Ristorante Gallia sarà aperto con uno sfizioso brunch che soddisferà ogni palato.

*To start the new year in the good way with friends and family, The Gallia Restaurant will be opened with a delicious brunch to satisfy every need.*

Un'abbondante colazione inglese, un corner ricco di antipasti italiani e della tradizione lombarda, pasta fresca mari e monti, ricche verdure accompagneranno piatti di carne e pesce, piccola pasticceria e selezione di torte fatte in casa, il tutto sorseggiando i migliori vini del nord Italia.

*A generous english breakfast, italian antipasti corner, traditional pasta, various vegetables combine fish and meat dishes, selection of pastry and homemade cakes, drinking the best wines of northern Italy.*

€ 70 per persona - per person / Dalle 11.30 alle 15.00 - From 11.30 am to 3.00 pm.

Bevande incluse / Drinks included





AUGURI DI BUONE FESTE  
HAPPY HOLIDAYS