

NATALE E CAPODANNO ALL'OMBRA DELLE TRE TORRI: GLI SPECIALI MENÙ DELLE FESTIVITÀ FIRMATI DA DAV MILANO BY DA VITTORIO

Per chi scegliesse di restare a Milano per il periodo delle feste, la Famiglia Cerea propone, all'interno del suo casual dining, due sfiziose soluzioni gourmet per il pranzo del 25 dicembre e per festeggiare l'arrivo del nuovo anno

Si avvicinano le due giornate più attese dell'anno e DaV Milano by Da Vittorio - il casual dining dalla Famiglia Cerea, aperto quest'anno al primo piano di Torre Allianz e con vista sullo skyline futuristico di City Life - apre le sue porte a chi resta in città durante le feste e desidera vivere un'esperienza di degustazione che appaga tutti i sensi.

Con la consulenza di Chicco e Bobo Cerea, executive chef del tristellato Da Vittorio a Brusaporto, gli chef resident Paolo Pivato e Nicholas Reina hanno studiato due menù golosi e al contempo raffinati, perfetti per clienti che vogliono trascorrere giornate all'insegna della convivialità e del buon cibo.

Si inizia con il pranzo di Natale del 25 dicembre: a partire dalle 12.30, per chi si siederà ai tavoli di DaV Milano, ecco una sontuosa carrellata di piatti, per stare bene insieme e rivivere memorie felici.

Il menù si articola in una prima selezione di portate in modalità sharing, dove la tavola viene imbandita con *Sfera di salmone e burrata agli agrumi con uova di salmone, Ostrica con dressing al mandarino, scalogno e peperoncino, Capasanta cruda e crema di mela affumicata, Scampo al vapore con maionese leggera, Tartare di manzo "vicciola" e pralinato di nocciole, Bao al vapore con agnello sfilacciato e salsa ai 5 pepi del mondo, Terrina di faraona, foie gras e porcini, Quiche di porri, taleggio, coulis di tuorlo e tartufo nero.*

Si passa poi alle portate principali, ovvero il *Cannellone all'astice e salsa al pepe rosa* e un grande classico del Natale firmato Cerea, ovvero la *Tacchinella ripiena servita con purè di patate.*

Immane a fine pasto, la grande *Kermesse di dolci*, una ricca fetta di *Panettone, Torrone, Zabaione e cantucci.*

Conclusa la maratona gastronomica di Natale, è già tempo di salutare il vecchio anno e dare il benvenuto a quello nuovo: DaV Milano si veste da *gran soirée* per la cena di Gala e invita tutti a celebrare sotto le stelle del cielo meneghino l'arrivo del 2023.

Accanto alla formula condivisione con *Bao al vapore con agnello sfilacciato e salsa ai 5 pepi del mondo, Sfera di salmone e burrata agli agrumi, Tartare di manzo "vicciola" e pralinato di nocciole e Terrina di faraona, foie gras e porcini*, ecco il *Risotto al nero con seppie marinate e limone*



salato, Ravioli del pin con panna, salvia e tartufo bianco e lo Scampo alla Wellington. Si finisce in bellezza con il Tiramisù di zabaione preparato live e Torrone.

Dalle 22.30, in attesa del countdown ufficiale alla mezzanotte, ci si sposta al 47esimo piano di Torre Allianz, per un Capodanno “ad alta quota” con la città di Milano ai propri piedi. Non mancheranno Panettone e kermesse di dolci.

Arrivato l'1° gennaio, si festeggia con il tradizionale cotechino con lenticchie, ma non può mancare anche un piatto di Paccheri alla Vittorio e, per gli appassionati di pizza, anche la pala romana con crudo e burrata, firmata da Alessio Rovetta, mastro pizzaiolo in forza già al ristorante Da Vittorio.

A offrire competenza, professionalità ma soprattutto cordialità in sala, in vero stile Cerea, ci saranno come sempre il General Manager Salvatore Impieri e il Restaurant Manager Stefano Lotti mentre, al bancone dell'American Bar, il bar manager Cosimo Nucera saprà suggerire il cocktail adatto per suggellare il momento.

Per informazioni e prenotazioni:

DaV Milano By Da Vittorio, Torre Allianz - primo piano
Piazza delle Tre Torri, 3
20145 Milano
telefono 0236723830 | mail: eventidavmilano@davittorio.com

Per informazioni su Da Vittorio: desiree@adelebandera.com | 333 2519073