



A WINTER DREAM

AT

MANDARIN ORIENTAL, MILAN

Lasciatevi avvolgere dalla magia dell'inverno milanese, illuminato da luci soffuse, mercatini suggestivi e scintillanti alberi di Natale. Nel cuore di questo scenario, Mandarin Oriental, Milan propone esperienze pensate per ispirare e incantare. Scoprite i deliziosi menu delle feste ideati da Chef Antonio Guida, assaporate il nostro panettone artigianale e lasciatevi conquistare dall'atmosfera del Mandarin Garden, mentre vi concedete un raffinato Afternoon Tea. Salutate l'arrivo del nuovo anno con la nostra White Glowing Night, una serata in cui cocktail creativi e melodie avvolgenti vi accompagneranno fino alle prime ore del 2026.

Embrace the magic of Milan's enchanting winter season, glowing with festive lights, charming markets, and sparkling Christmas trees. At the heart of it all, Mandarin Oriental, Milan offers curated experiences designed to inspire and delight.

Join us for holiday menus crafted by Chef Antonio Guida, savor our artisanal panettone, and soak in the holiday spirit at Mandarin Garden. Indulge in our festive Afternoon Tea and welcome the New Year in shimmering style at our White Glowing Night, where gleaming cocktails and captivating music accompany you into the early hours of 2026.





FESTIVE AFTERNOON TEA

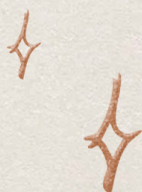
Festeggiate il periodo più magico dell'anno con uno speciale Afternoon Tea, perfetto per rilassarsi dopo una giornata di shopping natalizio in città.

Celebrate the most magical time of the year with a special Afternoon Tea, perfect for unwinding after a festive day of Christmas shopping in the city.

AT MANDARIN GARDEN

Dalle 14:30 alle 18:30
From 2:30 pm to 6:30 pm

65 euro a persona
65 euro per person



KIDS FESTIVE WORKSHOP

BY CASHMIRINO

I nostri piccoli ospiti sono invitati a liberare la loro creatività con un workshop natalizio divertente, naturale e ricco di fantasia. Impareranno come realizzare una splendida ghirlanda natalizia utilizzando elementi naturali, trasformando materiali autentici in una decorazione unica. In collaborazione con Cashmirino, premium brand di abbigliamento dedicato ai più piccoli che utilizza esclusivamente fibre 100% naturali.

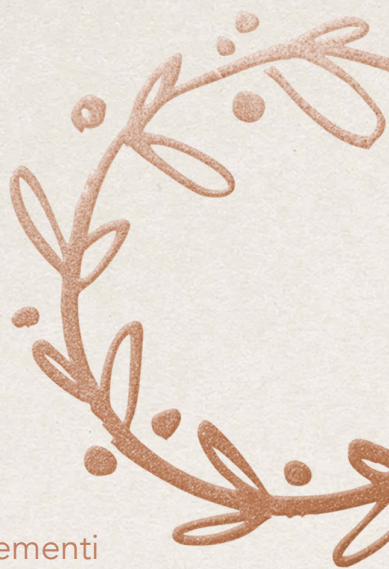
Our little guests are invited to unleash their creativity with a festive workshop that is fun, natural, and full of imagination. They will create a beautiful Christmas wreath using natural elements, transforming authentic materials into a unique decoration. In collaboration with Cashmirino, premium childrenswear brand that uses only 100% natural fibres.

SABATO 13 & 20 DICEMBRE
Dalle 15:00 alle 17:00

SATURDAY 13 & 20 DECEMBER
From 3:00 pm to 5:00 pm

Informazioni e prenotazioni
Information and reservations
+39 02 97318888
MomIn-mandaringarden@mohg.com

L'attività è gratuita per gli ospiti del Mandarin Garden e dell'hotel, su prenotazione.
The activity is complimentary for guests of the Mandarin Garden and the hotel, upon reservation.



CHRISTMAS

25 DICEMBRE 2025

AT MANDARIN GARDEN

GAMBERI ROSSI

bieta, salsa di seppia e tartufo bianco

*Red prawns, Swiss chard, cuttlefish ink sauce
and white truffle*

RISOTTO AI FUNGHI

tartare di manzo e polvere di trombette

Mushroom risotto, beef tartare and trumpet powder

RICCIOLA

con capperi, limone e spinaci

Amberjack with capers, lemon and spinach

FILETTO ALLA WELLINGTON

con pure di patate al tartufo

Beef Wellington with truffle mashed potatoes

PANETTONE E PANDORO AL CARRELLO

con crema al mascarpone e crema allo zabaione

*Panettone and Pandoro with mascarpone cream
and zabaglione cream*

-

220 euro bevande escluse

220 euro beverage excluded



CHRISTMAS

25 DICEMBRE 2025

AT SETA BY ANTONIO GUIDA

CARPACCIO DI MANZO

astice blu e cavolo

Beef carpaccio, blue lobster and cabbage

CAPPASANTA

farcita con tartufo, cedro e salsa allo Champagne

Scallop stuffed with truffle, cedar and Champagne sauce

RISONE

con cime di rapa, patè di fegatini di pernice,
acciuga e tartufo nero

*Risone with turnip tops, partridge liver pâté,
anchovy and black truffle*

TORTELLINI

farciti con triglia, mazzancolle e salsa ai crostacei

*Tortellini stuffed with red mullet, prawns
and crustacean sauce*

ARAGOSTA

alla curcuma con mousseline di carote,
barbabietola agli agrumi, alloro e Cacciucco

*Turmeric scented spiny lobster with carrot mousseline,
citrus beetroot, bay leaf and "Cacciucco"*

VITELLO

con radicchio, melone Sardo e salsa d'ostrica

Veal with radicchio, Sardinian melon and oyster sauce

MELA

con mousse al coriandolo, spuma alla vaniglia
di Tahiti, sorbetto di mela cotogna e litchi

*Apple with coriander mousse, Tahitian vanilla foam,
quince and lychee sorbet*

PANETTONE E PANDORO DELLA TRADIZIONE

Traditional panettone e pandoro

-

280 euro bevande escluse

280 euro beverage excluded

NEW YEAR'S EVE

31 DICEMBRE 2025

AT MANDARIN GARDEN

TONNO

pomodoro e tabasco verde
Tuna, tomato and green tabasco



ASTICE BLU

castagne e sedano rapa
Blue lobster, chestnuts and celeriac

CANNELLONE

farcito con faraona, scorzonera,
salsa al pepe verde e tartufo bianco
*Cannellone stuffed with guinea fowl, black salsify,
green pepper sauce and white truffle*

MORONE

al vapore con Bernese ai peperoni
Wreckfish steamed with pepper Béarnaise sauce

GUANCIA DI VITELLO

con purè di patate e salsa oxtail
Veal cheek with mashed potatoes and oxtail sauce

COTECHINO

con lenticchie extra verdi
Cotechino with premium green lentils

MONTEBIANCO

con salsa al ribes nero
Montblanc with blackcurrant sauce



-
350 euro bevande escluse
350 euro beverage excluded



NEW YEAR'S EVE

31 DICEMBRE 2025

AT SETA BY ANTONIO GUIDA



CAVIALE

patate e salsa allo Champagne
Caviar, potatoes and Champagne sauce

SCAMPI

zabaione al caffè e curcuma
Scampi, coffee zabaglione and turmeric

RISOTTO

al topinambur, tartufo e salsa piccante
Risotto with Jerusalem artichokes, truffle and spicy sauce

RAVIOLI DEL PLIN

farciti di lepre, zucca, capperi e tartufo
"Plin" ravioli stuffed with hare, pumpkin, capers and truffle

ROMBO

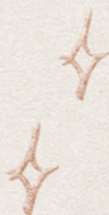
con cannolicchi, alloro e finferli
Turbot with razor clams, bay leaf and chanterelle mushrooms

GERMANO

farcito al fegato grasso, cime di rapa e salsa al rosmarino
Germano stuffed with foie gras, turnip tops and rosemary sauce

COTECHINO

con baccalà mantecato, ostrica
e lenticchie extra verdi
*"Cotechino" with salt cod brandade,
oyster and green lentils*



MANDARINO

crema di nocciola, Brillat-Savarin,
sorbetto al mandarino e salvia
*Mandarin, hazelnut cream, Brillat-Savarin,
mandarin sorbet and sage*

-
520 euro bevande escluse
(inclusivo di un calice di champagne all'arrivo)
520 euro beverage excluded
(a glass of Champagne upon arrival is included)



WHITE GLOWING NIGHT

AT MANDARIN GARDEN

Accogliete il nuovo anno in una serata di pura magia al Mandarin Garden. Concedetevi una sontuosa cena al Seta o al Mandarin Garden, poi lasciatevi avvolgere da un'atmosfera incantata, dove luci scintillanti, musica dal vivo, e un'eleganza senza tempo faranno da cornice a momenti indimenticabili.

Celebrate New Year's Eve in a world of glowing white wonder. Delight in a sumptuous dinner at Seta or at Mandarin Garden, then step into an enchanting evening of twinkling lights, live music and sparkling ambiance, setting the stage for an unforgettable night.



NEW YEAR'S DAY 1 GENNAIO 2026

AT MANDARIN GARDEN

BRUNCH

BENVENUTO / WELCOME DRINK

Mimosa al Prosecco

Prosecco Mimosa

BUFFET DI ANTIPASTI / APPETIZER BUFFET

Un'ampia selezione di piatti di mare e di terra,
salumi e formaggi pregiati, insalate di stagione
e proposte creative dello Chef

*A wide selection of seafood and meat dishes,
premium cold cuts and cheeses, seasonal salads
and the Chef's creative specialties*

PIATTI CALDI DELLA TRADIZIONE / TRADITIONAL HOT DISHES

Tortellini in brodo di cappone,
guancia di vitello con spuma di patate al limone
e altre proposte al sapore delle feste

*Meat tortellini in capon broth,
veal cheek with lemon-scented potato foam,
and other festive creations*

DESSERT BUFFET

Una raffinata selezione di dolci artigianali
e specialità natalizie, con panettone

servito al carrello e crema al mascarpone

*A refined selection of homemade pastries
and Christmas specialties, featuring panettone
served tableside with mascarpone cream*

-
150 euro

Bevande, succhi di frutta,
caffè e acqua inclusi

*Beverages, fruit juices,
coffee and water included*



EXPERIENCE GIFT CARD

Regalate un'esperienza unica al Mandarin Oriental, Milan. Scegliete il regalo perfetto tra esclusive proposte gastronomiche e di benessere, pensate per sorprendere e creare momenti davvero speciali.

*Give the gift of a one-of-a-kind
Mandarin Oriental, Milan experience.
Choose the perfect present from a selection
of premium dining and wellness proposals,
designed to delight and create lasting
memories.*

Per informazioni e per l'acquisto delle Gift Card:
For further information and Gift Card purchases:

+39 0287318888

giftcards.mandarinoriental.com/experiences



Via Andegari 9, 20121 Milan, Italy
T +39 02 8731 8888
mandarinoriental.com/milan