



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★

*Luxury Collection*



## *Menu Colombo*

Flûte di Prosecco di Valdobbiadene

Aperitivo analcolico alla frutta

Aperitivo Mimosa

### **L'aperitivo di Benvenuto "Gran Buffet"**

Mini caponata di melanzane

Tartine e canapè dello chef

Quiche Lorraine

Mini bicchierini con spuma di ricotta della val d'Aveto con crostini e pistacchio,

Tartare di fassona con rucola, scaglie di grana e vinegrette alla senape di Digione

Polentine con uova di quaglia e tartufo

Salmone marinato con crema di aneto e pepe rosa

L'angolo rustico con salumi e formaggi accompagnato da mieli e composte di frutta

Mousse di stoccafisso in branda su crostone di pane di Triora

### **A seguire...**

Paccheri di Gragnano con ragù di triglia rossa

Risotto carnaroli con raschera d'alpeggio dop sfumato al Roero Arneis

\*\*\*\*\*

Filetto di manzo maremmano in crosta con flan di spinaci, uvetta e pinoli

\*\*\*\*\*

Il brindisi degli sposi e torta nuziale (non compresa)

Caffé e friandises

**Vini e spumante inclusi, menu con logo inclusi.**

**€ 85 a persona**



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★

*Luxury Collection*



## *Menu Giotto*

Flûte di Prosecco di Valdobbiadene

Aperitivo analcolico alla frutta

Aperitivo Kyr Royale

### **L'aperitivo di Benvenuto "Gran Buffet"**

Mini caponata di melanzane

Tartine e canapè dello chef

Quiche Lorraine

Mini bicchierini con spuma di ricotta della val d'Aveto con crostini e pistacchio

Tartare di fassona con rucola, scaglie di grana e vinegrette alla senape di Digione

Salmone marinato con crema di aneto e pepe rosa

L'angolo rustico con salumi e formaggi accompagnato da mieli e composte di frutta

Spiedini di pachino e mozzarelline

Mousse di stoccafisso in branda su crostone di pane di Triora

### **A seguire...**

Ravioloni di capesante su bisque di crostacei

\*\*\*\*\*

Filetto di ombrina su vellutata di patate viola

\*\*\*\*\*

Il brindisi degli sposi e torta nuziale (non compresa)

Caffé e friandises

**Vini e spumante inclusi, menu con logo inclusi.**

**€ 75 a persona**



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★

*Luxury Collection*



## *Menu Leonardo*

Flûte di Prosecco D.o.c.g  
Aperitivo analcolico alla frutta  
Aperitivo Blu Lagoon

### **L'aperitivo di Benvenuto "Gran Buffet"**

Tartine e canapè dello Chef  
Torte salate di verdura  
Bignè salati al salmone Norvegese  
Involtino di tonno affumicato con ripieno di ricotta  
Mini parmigiana di melanzane al profumo di menta  
Tartare di Fassone con sedano su crostone di pane nero  
L'angolo rustico con salumi e formaggi accompagnato da mieli selezionati e composte di frutta

### **I fritti misti**

Verdure pastellate, frittelle di baccalà, panissa, arancini di riso, cuculli

### **A seguire...**

Strigoli trafiletti al bronzo con ragù di Gallinella e pomodorini pachino  
Risotto ai mirtilli e zola dolce, sfumato al Lagrein

\*\*\*\*\*

Turbante di branzino ai frutti liguri su vellutata di basilico

\*\*\*\*\*

Il brindisi degli sposi e torta nuziale (non compresa)  
Caffé e friandises

**Vini e spumante inclusi, menu con logo inclusi.**

**€ 95 a persona**



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★

*Luxury Collection*



## *Menu Paganini*

Flûte di Prosecco di Valdobbiadene

Aperitivo analcolico alla frutta

Aperitivo alcolico

### **L'aperitivo di Benvenuto "Gran Buffet"**

Insalata di polpo alla Ligure nel bicchiere, su vellutata di patate

Mini caponate di melanzane

Mini ripieni alla ligure

Cascata di crudo di Parma e grana

Torta Baciocca

Mini tartare di Fassone con vinaigrette alla soia

Crostone di stoccafisso in "branda"

### **I fritti misti**

Arancinette di riso

Verdure miste pastellate

Panissa e cuculli

### **A seguire...**

Strigoli trafilati al bronzo con ragù di pescatrice

Risotto al Radicchio rosso di Treviso e raschera d'alpeggio, sfumato all'Amarone

\*\*\*\*\*

Fesa di vitello lardellato con salsa al lumassina e patate profumate al timo

\*\*\*\*\*

Il brindisi degli sposi e torta nuziale (non compresa)

Caffé e friandises

**Vini Doc inclusi, menu con logo inclusi.**

**€ 65 a persona**



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★

*Luxury Collection*



## *Menu Puccini*

Flûte di Prosecco D.o.c.g  
Aperitivo analcolico alla frutta  
Aperitivo Paradise

### **L'aperitivo di Benvenuto "Gran Buffet"**

Tartine e canapè assortiti  
Cascata di prosciutto crudo e scaglie di grana  
Fagottini di bresaola punta d'Anca ripieni di caprino e fragole  
Involtini di pesce spada affumicato con finocchi e olive  
Mini cocktail di gamberi in salsa rosa  
Couscous di verdure e mandorle tostate  
L'angolo rustico con salumi e formaggi selezionati accompagnato da mieli e composte di frutta  
I fritti in cartoccio

### **A seguire con servizio al tavolo**

Risotto alle mele con fonduta di pecorino Moliterno e scaglie di cioccolato Modicano

\*\*\*\*\*

Salmone in crosta di semi di chia con cestino di verdure croccanti allo zenzero  
Sorbetto al mirto  
Carrè di agnello al timo e lardo di colonnata

\*\*\*\*\*

Il brindisi degli sposi e torta nuziale (non compresa)  
Caffé e friandises

**Vini e spumante inclusi, menu con logo inclusi.**

**€ 110 a persona**