

Menu du <u>P</u>eveillon de la Saint Sylvestre

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025 À PARTIR DE 20H00 AVEC ACCOMPAGNEMENT MUSICAL EN DIRECT

Flûte de bienvenue avec Amuse-Bouche du Chef

ASSIETTE DÉGUSTATION D'ENTRÉES

Gambas en pâte Kataifi sur crème de guacamole Roulé de pintade au foie gras et à la truffe noire Dôme de potiron rôti sur fondue de fromage Castelmagno

PREMIERS PLATS

Pappardelle farcies à la ricotta et aux épinards, gratinées au four avec crème de safran et speck Busiate aux moules, tomates cerises, pecorino et poivre de Madagascar

PLATS PRINCIPAUX

Filet de vivaneau au Madère avec fenouil gratiné et poudre d'olives Taggiasche Magret de canard Mulard à l'orange, laqué au miel, accompagné d'un petit flan de topinambou

DESSERT

Moelleux aux framboises au cœur fondant et chocolat noir 75 %, sur crème anglaise Brindisi du Nouvel An avec Pandolce génois et Pandoro de Vérone Café accompagné de douceurs de Noël

Après minuit : Cotechino et lentilles pour fêter la Nouvelle Année

Vins

Colombo altalanga rosé Monte Alto Soave classico DOC – Ca' Rugate Rossese di Dolceacqua Superiore DOC - Grillo Bellavista Alma Assemblage Extra Brut

EURO 199

PAR PERSONNE • TVA 10 % INCLUSE VINS ET BOISSONS INCLUS

Enfants de 0 à 3 ans : gratuit. Enfants de 4 à 12 ans : menu spécial à 119 € Les jeunes de plus de 12 ans sont considérés comme des adultes.

INFOS & RÉSERVATIONS: TEL.+39 010 592541 INFO.BRISTOLPALACE@DUETORRIHOTELS.COM