



MENU DE NOËL

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2025 - 12H30

Flûte de bienvenue avec Amuse-Bouche du Chef

ASSIETTE DÉGUSTATION D'ENTRÉES

Petit Cappon Magro traditionnel Nuage de morue séchée "Brandacujun" sur croûton de polenta dorée Flan d'artichauts sur fondue de fromage San Sté

PREMIERS PLATS

Cannellonis farcis de langoustines et de crevettes, avec bisque de crustacés

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo au fromage Bitto d'alpage, poires, noix et gouttes de vinaigre balsamique

PLAT PRINCIPAL

Joue de veau braisée au Barolo, accompagnée d'une purée de pommes de terre onctueuse

DESSERT

Semifreddo au nougat de Canelin Brindisi de Noël avec Pandolce génois et Pandoro de Vérone Café accompagné de douceurs de Noël

Vins

Montagna Pinot Nero Spumante Blanc de Noir Pigato Durin Pinot Nero Colombo Gianni Doglia Moscato d'Asti Casa di Bianca

EURO 95 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 $50,00 \in$ Les jeunes de plus de 12 ans sont considérés comme des adultes.

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

