



<http://www.vinoecibo.it/hotel/liguria/a-natale--una-genova-da-scoprire.html>



SCORRIBANDE IN CUCINA, VIAGGI E CURIOSITÀ  
QUOTIDIANO DI INFORMAZIONE ENOGASTRONOMICA



EVENTI RECENSIONE VINI METE E VIAGGI RECENSIONE RISTORANTI HOTEL AGRITURISMO COMMENTI VETRINA

Hotel > Liguria

## A Natale, una Genova da scoprire

Accolti dalle atmosfere del Bristol Palace

- > FRA ARTE STORIA E LUSO
- > MOSTRE E MUSEI CON LA SPECIAL CARD
- > SAPORI DI MARE E DI TERRA
- > UN CAPODANNO SPUMEGGIANTE



### Fra arte storia e lusso



Genova per i giorni di Natale si veste di un fascino unico: l'antica Repubblica marinara scintilla di luci, presepi e suggestioni, rendendo un soggiorno in questo periodo dell'anno indimenticabile. **L'Hotel Bristol Palace**, storico salotto Liberty dell'alta società genovese di inizio Novecento, a pochi passi dal Palazzo Ducale, dai palazzi storici del sistema dei Rolli, patrimonio dell'Unesco, e dal magnifico Porto vecchio, propone ai suoi ospiti un Natale ed un Capodanno immersi nell'atmosfera della città e del suo cuore più antico. A cominciare, ovviamente, dalle proposte a tavola, luogo per antonomasia dei festeggiamenti decembrini, con i sontuosi menu di Natale e Capodanno nel Ristorante Giotto. E nell'attesa tra una tavolata e l'altra, tutte le proposte del Bristol per vivere Genova tra arte, storia e lusso.

### Mostre e Musei con la special Card



Le vacanze natalizie sono un'occasione per scoprire la ricchezza culturale di Genova, sede di mostre importanti, come quella in corso nel vicino Palazzo Ducale: "I capolavori del Detroit Institute of Arts. Van Gogh, Gauguin, Monet, Cézanne, Degas, Renoir, Matisse, Modigliani, Kandinsky, Picasso" propone uno splendido viaggio nell'arte delle avanguardie. Il percorso continua con la speciale Card Musei, per l'ingresso gratuito in ben 22 musei cittadini. Per i più piccoli la possibilità di visitare l'Acquario di Genova. E per le fashion addicted la possibilità di sbizzarrirsi nelle vie dello shopping cittadino: il pacchetto Luxury Shopping offre infatti esclusive Shopping Card per usufruire di incredibili offerte presso La Rinascente e il Designer Outlet di Serravalle, per regalare o regalarsi capi ed oggetti unici e di grande classe.

Iscriviti alla mailing list

Gli articoli degli ultimi 7 giorni

Engadina St Moritz per gourmet con gli sci  
*Mete e viaggi - Europa*

Grania il pastificio artigianale  
*Eventi - Promozioni*

La cremosità dei liquori Medulla  
*Eventi - Promozioni*

Cenone all'Antinoo's Lounge & Restaurant  
*Eventi - Serate a tema*

E' dipendenza dal formaggio  
*Commenti - Attualità*

I Piaceri del Piave  
*Eventi - Promozioni*

Classico modenese  
*Recensione vini - Emilia-Romagna*

Olio una grande annata  
*Commenti - Attualità*

A Natale, una Genova da scoprire  
*Hotel - Liguria*

Il Fiorin di Flavio  
*Mete e viaggi - Europa*

La cucina della feste a tutta birra  
*Commenti - Attualità*

Un amor di Famiglia  
*Recensione ristoranti - Campania*

Vini nuovi firmati Moresco  
*Recensione vini - Veneto*

In laguna con la famiglia  
*Hotel - Veneto*

Non solo panettone e pandoro  
*Eventi - Artegourmet*

Le stelle Michelin a bocce ferme  
*Commenti - Attualità*

Progetto Lazio Terre dell'olio  
*Commenti - Attualità*

La lunga storia di Alberto Basso  
*Recensione ristoranti - Veneto*

Il lusso ad alta quota  
*Mete e viaggi - Italia*

Originale cenone nella città del Santo  
*Eventi - Serate a tema*



<http://www.vinoecibo.it/hotel/liguria/a-natale--una-genova-da-scoprire.html>

#### Sapori di mare e di terra



vaniglia e naturalmente il Pandoro di Verona e il Pandolce tipico Genovese.

Sapori di mare e terra, omaggio alla tradizione genovese più autentica reinterpretata con fantasia, sono protagonisti del menu natalizio, servito nelle splendide sale affrescate del Ristorante Giotto: dall'entrée con il Polpo tiepido con patate mantecato al pistacchio al Totano ripieno su vellutata di peperoni rossi con cestino di verdure croccanti allo zenzero, fino all'immane Anatra all'arancia con mousse di patate. Per chiudere in dolcezza il Tortino caldo di cioccolato fondente con quenelles di gelato alla

#### Un Capodanno spumeggiante



accompagnato dagli immancabili dolci della tradizione genovese, Pandolce e Pandoro, e per i più superstiziosi le lenticchie con il Cotechino di Modena IGP per un beneaugurale 2016.

Spumeggiante il menu del Capodanno, che vedrà l'accompagnamento musicale dal vivo. Grande risalto alle portate di pesce, ai sapori di mare tra Liguria e Sicilia e ai tagli di carne d'eccellenza: dopo il flûte di benvenuto di Prosecco di Valdobbiadene con amuse bouche, entrée con Tartare di Chianina e Gamberi di Mazara in crosta di mandorle. I primi piatti prevedono un Risotto alla zucca di Murta sfumato all'Amarone e un piatto di mare, le tradizionali Busiate siciliane con ragù bianco di Ricciola e pistacchio di Bronte. Carne e pesce per i secondi, con lo Scigno di orata da lenza ai frutti Liguri e il Filetto di Angus Irlandese scaloppato con salsa di pere e raschera d'alpeggio, per finire con un Parfait alle mandorle d'Avola con salsa calda di "nero modicano". Brindisi di Mezzanotte con lo Spumante Altemasi Millesimato

[www.hotelbristolpalace.it](http://www.hotelbristolpalace.it)

25 Dicembre 2015

Vinoecibo

Stampa