HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★★

Menu di Capodanno

CENA DEL 31 DICEMBRE 2026 DALLE ORE 20:00
CON ACCOMPAGNAMENTO DI MUSICA DAL VIVO

Brindisi di Benvenuto con Amuse-Bouche dello Chef

ASSIETTE DEGUSTAZIONE ANTIPASTI

Tartare di Salmone Scozzese con perle di Caviale e panna acida

Rocher di Foie Gras con granella di nocciole e gel al Porto

Sformatino di Topinambur con fonduta al formaggio Castelmagno
e chips croccanti di patata viola

PRIMI PIATTI

Fazzoletto di Crespella ripiene di Ricotta e Spinaci, Tartufo Nero Nobile di Acqualagna,
gratinata al forno con besciamella leggera

Fusillone Trafilato al Bronzo con Ragù di Pescatrice,
avvolto in vellutata di sedano rapa e crumble di bottarga

SECONDO PIATTO

Trancio di Pescato Nobile al forno con salsa "Beurre Blanc"
allo Champagne e carotine baby glassate

Brasato di Manzo di razza Cabannina al Barolo, cotto a bassa temperatura,
servito con purè di patate affumicato al legno di melo

DESSERT E TRADIZIONE

Cremoso al Gianduia e Arancia con cuore di Caramello Salato e foglia d'oro:
un dessert al cucchiaio ricchissimo.
Il Brindisi degli Auguri con Pandolce Genovese e Pandoro di Verona.
Il Caffè con Dolci Coccole Natalizie.

Dopo la Mezzanotte, Cotechino e Lenticchie per salutare l'Anno Nuovo.

Vini

Basura Obscura Pigato metodo classico
Studio - Ca' Rugate
Terra dei Re - Pinot nero
Franciacorta Alma Bella Vista Assemblage 2

EURO 199
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA
VINI E BEVANDE INCLUSI

Bambini 0-3 anni gratuiti, bambini 4-12 anni con menu dedicato euro 119.

Ragazzi oltre i 12 anni sono considerati adulti.

INFO & PRENOTAZIONI:
TEL.+39 010 592541 • INFO.BRISTOLPALACE@DUETORRIHOTELS.COM
WWW.HOTELBRISTOLPALACE.IT