



Palace Hotel

Cenone di San Silvestro

Aperitivo a buffet al bar con:

Ostriche concave con guarnizioni

Raviolo fritto con cacio e pepe - Fiore di zucca in tempura

Salmonc affumicato su crostino nero con panna acida

Crostini di pan brioche con foie gras e datteri



A tavola

Tartare di tonno rosso al frutto della passione

Chardonnay dell'Oltrepò pavese Camarà "Tenuta Mazzolino"



Caramelle di pasta fresca ripiene di asparagi freschi e aragostella con la sua bisquè

Chardonnay dell'Oltrepò pavese Camarà "Tenuta Mazzolino"



Riso Acquerello mantecato al Bagoss con petto d'anatra al pepe rosa

Buttafuoco dell'Oltrepò pavese Clilele Az.Agr. Giorgi



Medaglione di scottona al Buttafuoco in crosta di frutta secca

con patate cremose e fagiolini fasciati al bacon

Buttafuoco dell'Oltrepò pavese Clilele Az.Agr. Giorgi



Fronchetto al gianduia e gelée ai lamponi

Moscato Classico Giorgi DOC



Panettone con salsa



Caffè e petit four

.....dopo la mezzanotte, zampone con lenticchie stufate di Castelluccio

€ 150,00 per persona





Palace Hotel

New Year's Eve Gala Dinner

Aperitif buffet served at the bar:

Cupped oysters with dressing

Fried ravioli with cacio cheese and pepper - Courgette flowers in tempura

Smoked salmon on dark crouton and sour cream

Brioche crouton with foie gras e dates



At your table

Red tuna tartare with passion fruit

Chardonnay dell'Oltrepò pavese Camarà "Tenuta Mazzolino"



Egg-pasta ravioli filled with asparagus and lobster with its bisque

Chardonnay dell'Oltrepò pavese Camarà "Tenuta Mazzolino"



"Acquerello" risotto creamed in Bagoss cheese with duck breast and pink pepper

Buttafuoco dell'Oltrepò pavese Clilele Az.Agr. Giorgi



*Beef medallion with Buttafuoco wine coated in dried fruit
with creamed potatoes and green beans wrapped in bacon*

Buttafuoco dell'Oltrepò pavese Clilele Az.Agr. Giorgi



Christmas roll with gianduja and raspberry jelly

Moscato Classico Giorgi DOC



Traditional Panettone with vanilla and orange sauce



Coffee and petit four

.....and after midnight, traditional pig's trotter with stewed lentils from Castelluccio

€ 150,00 per person

