



Palace Hotel  
25 Dicembre 2018



## Pranzo "Santo Natale"

Aperitivo al tavolo con:

Bocconcino di Casera con pesto di rucola  
Salmone affumicato su pane nero e frutto del capperone  
Ricciola in ceviche  
Prosecco "Il Fresco" Villa Sandi



Culatello di Zibello con tortino di carciofi e asperum invecchiato  
Curtefranca bianco Ferghettina



Riso "selezione Carnaroli" al Franciacorta e rosmarino  
con tartare di gambero rosso e pistacchi  
Curtefranca bianco Ferghettina



Cappelletti classici di nostra produzione in ristretto di cappone  
Grumello della Valtellina Plozza



Cappone ripieno con castagne  
Cipolline all'agro e crocchette riccio  
Grumello della Valtellina Plozza



Semifreddo al torroncino con insalata di frutta esotica  
Moscato Spumante Giorgi



Panettone artigianale con salse  
Moscato Spumante Giorgi



Caffè

€ 80,00 per persona





Palace Hotel

25th December 2018



## Christmas Lunch

Aperitif:

*Casera cheese puff with rocket salad pesto sauce*

*Smoked salmon on dark bread and caper fruit*

*Amberjack fish in ceviche*

*Prosecco "Il Fresco" Villa Sandi*

*Prime ham "Culatello di Zibello" with artichoke flan and asperum*

*Curtefranca bianco Ferghettina*

*"Carnaroli selection" risotto creamed in Franciacorta wine and rosemary  
with red shrimp tartare e pistachios*

*Curtefranca bianco Ferghettina*

*Chef's home-made tortellini served in capon broth*

*Grumello della Valtellina Plozza*

*Roast capon with chestnut stuffing  
Pickled baby onions and potato croquettes*

*Grumello della Valtellina Plozza*

*Nougat parfait with exotic fruit salad*

*Moscato Spumante Giorgi*

*Traditional Panettone with vanilla and orange sauce*

*Moscato Spumante Giorgi*

*Coffee*

*€ 80,00 per person*

