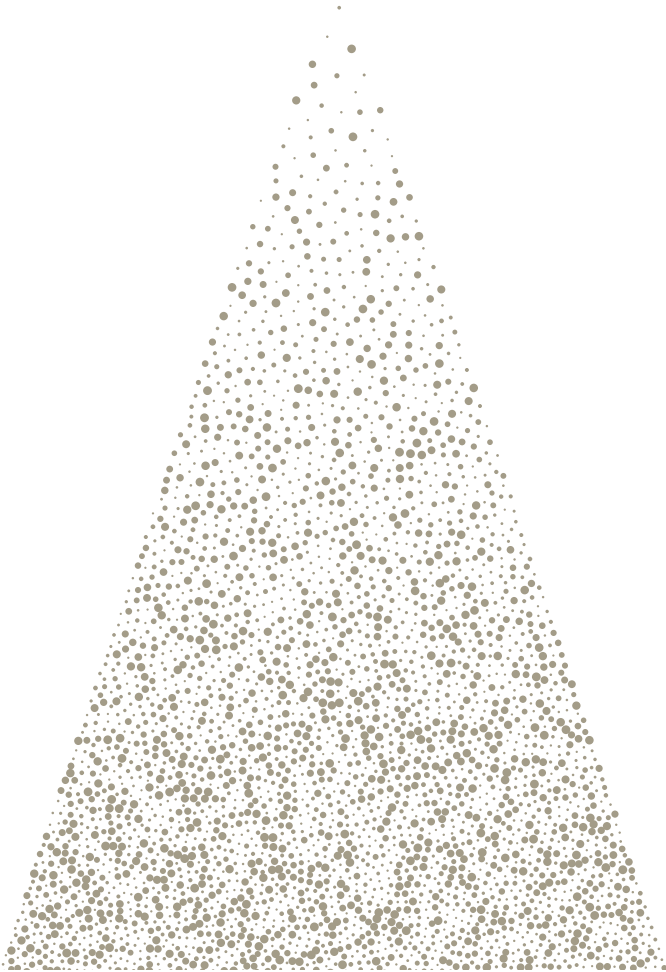




BAGLIONI HOTEL
LUNA
VENICE

LEADING
HOTELS®



NATALE AL RISTORANTE CANOVA

Canova

Restaurant

MENU DELLA VIGILIA DI NATALE GIOVEDÌ 24 DICEMBRE 2020

Aperitivo e benvenuto dello Chef

~

Lingotto di pesce spada e zucchine con panure ai pistacchi

In abbinamento: Borgo Luna - Prosecco DOCG Brut Spumante 100% uve Glera raccolta notturna

~

Raviolo di capasanta, broccoli e gel di melagrana

Intermezzo: Zuppetta di pesce della nostra laguna

In abbinamento: Colle 170 - Prosecco DOCG Millesimata 2015 100% uve Glera

~

Trancio di rombo con spinaci croccanti e salsa al mandarino

Mousse alle nocciole e salsa al Grand Marnier

In abbinamento: Grappolo di Luna - Prosecco DOCG brut 100% uve Glera raccolta notturna

~

Panettone e Pandoro con le loro salse

In abbinamento: Primo Rosso - Paladin Spumante Dolce

Per la speciale occasione, la cena sarà accompagnata da una selezione di vini dell'Azienda Agricola Le Vigne di Sarah, azienda vitivinicola giovane e frizzante che rispecchia una terra dai mille colori e profumi, accarezzata dal sole e dal vento. Creata nel 2010 da Sarah Dei Tos, nata e cresciuta nella terra del Prosecco, lungo la fascia collinare fra le colline di Vittorio Veneto.

Prezzo: Euro 120,00 per persona (IVA inclusa, bevande incluse)

Canova

Restaurant

MENU DI NATALE VENERDÌ 25 DICEMBRE 2020

Aperitivo e benvenuto dello Chef

~

Carpaccio d'oca affummicato con broccolo fiolaro e melagrana

~

Tagliolini freschi con ragù di faraona, mela granny smith e aneto fresco
Intermezzo: tortellini di cappone nel loro ristretto

~

Scaloppa d'anatra con crema di patate e spinaci tatsoi croccanti

~

Mousse alle nocciole e salsa al Grand Marnier

Pandoro e Panettone con le sue salse

Prezzo:

Euro 120,00 per persona

(Iva inclusa, acqua e vini selezione Canova inclusi)

Per informazioni e prenotazioni

Tel. +39 041 5289840

Email: luna.venezia@baglionihotels.com

Share with us



#ItalianFood #CanovaRestaurant #Venice #BaglioniVenice