



MERRY CHRISTMAS

2019

GRAND HOTEL MINERVA



MERRY CHRISTMAS

MENU 1

Aperitivo di benvenuto

Flan al parmigiano, salsa pizzaiola e topinambur croccante

Tortellini in brodo di funghi

Zucca al cartoccio, melograno e salsa dolce-acida

Spuma allo zabaione, frolla alla cannella e ananas

Caffè con piccola pasticceria

50€ a persona bevande incluse

Welcome aperitivo

Parmesan flan, pizzaiola sauce and crispy Jerusalem artichoke

Tortellini in mushroom broth

Baked pumpkin, pomegranate and sweet-sour sauce

Eggnog mousse, cinnamon pastry and pineapple

Coffee and small pastries

50€ per person including wine and water

Selezione di vini in abbinamento / Wine selection curated by our sommelier:

Prosecco di Treviso DOC La Tordera

Chardonnay IGT Albizzia Frescobaldi

Chianti DOCG Castiglioni Frescobaldi



MERRY CHRISTMAS

MENU 2

Aperitivo di benvenuto

Carpaccio di manzo, zucca e melograno

Riso, cavolo nero, olio nuovo e caprino

Pollo, crema di castagne e salsa ridotta ai funghi

Pera, vino rosso, crumble al cacao e gelato fiordilatte

Caffè con piccola pasticceria

55€ a persona bevande incluse

Welcome aperitivo

Beef carpaccio, pumpkin and pomegranate

Rice, black cabbage, olive oil and goat cheese

Chicken, chestnut cream and mushroom sauce

Pear, red wine, cocoa crumble and fiordilatte ice cream

Coffee and small pastries

55€ per person including wine and water

***Selezione di vini in abbinamento / Wine selection curated by our
sommelier:***

Prosecco di Treviso DOC La Tordera

Chardonnay IGT Albizzia Frescobaldi

Chianti DOCG Castiglioni Frescobaldi



MERRY CHRISTMAS

MENU 3

Aperitivo di benvenuto

Salmon marinato, maionese di acciughe ed erbe aromatiche

Mezzemaniche al baccalà con salsa pizzaiola e burratina

Branzino pochè, zucca al cartoccio e salsa al caciucco

Mousse al cioccolato, panettone tostato e gelato all'arancia

Caffè con piccola pasticceria

60€ a persona bevande incluse

Welcome aperitivo

Marinated salmon, anchovy mayonnaise and aromatic herbs

Pasta with cod, pizzaiola sauce and burratina

Poached sea bass, baked pumpkin and caciucco sauce

Chocolate mousse, toasted panettone and orange ice cream

Coffee and small pastries

60€ per person including wine and water

***Selezione di vini in abbinamento / Wine selection curated by our
sommelier:***

Prosecco di Treviso DOC La Tordera

Chardonnay IGT Albizzia Frescobaldi

Chianti DOCG Castiglioni Frescobaldi



GRAND BUFFET

Aperitivo di benvenuto

Salmone marinato al finocchietto e lime

Carpaccio di manzo alla soya e radicchi amari

Selezione di salumi “Storica macelleria Ceccatelli” con focaccia

Formaggi d’Italia in abbinamento a pan brioche e confetture

Mezzemaniche al sugo d’anatra con pecorino

Riso, funghi, nepitella e melograno

Pancetta di maiale croccante

Gran pezzo di manzo

Patate cremose montate all’olio extravergine d’oliva

Cavolo nero stufato

Tiramisù - Panettone fatto in casa e ricciarelli

Caffè e piccola pasticceria

70€ a persona bevande incluse

Welcome aperitivo

Marinated salmon with fennel and lime

Beef carpaccio with soy and bitter radicchio

Cold cut platter from “Storica Macelleria Ceccatelli” with focaccia

Selection of Italian cheeses, brioche bread and jams

Pasta with duck sauce and pecorino cheese

Rice with mushrooms, nepitella and pomegranate

Crispy pork belly

Beef

Creamy potatoes whipped in extra virgin olive oil

Stewed black cabbage

Tiramisù - Homemade Panettone and ricciarelli

Coffee and small pastries

70€ per person including wines and water

Selezione di vini in abbinamento / Wine selection curated by our sommelier:

Prosecco di Treviso DOC La Tordera

Chardonnay IGT Albizzia Frescobaldi

Chianti DOCG Castiglioni Frescobaldi



MERRY CHRISTMAS

PROPOSTA TOSCANA - 100% TUSCAN CHRISTMAS

Aperitivo di benvenuto

Salumi della storica macelleria Ceccatelli con crostini e pecorini

Tortelli ripieni di patate al ragu di cinghiale

Bistecca alla fiorentina con contorno di patate arrosto

Semifreddo al torrone e salsa al cioccolato

Caffè con piccola pasticceria

65€ a persona bevande incluse

Welcome aperitivo

Cold cuts from "Storica Macelleria Ceccatelli" with croutons and pecorino cheeses

Tortelli stuffed with potatoes with wild boar ragout sauce

Florentine steak with a side of roast potatoes

Nougat parfait with chocolate sauce

Coffee and small pastries

65€ per person including wine and water

Selezione di vini in abbinamento / Wine selection curated by our sommelier:

Prosecco di Treviso DOC La Tordera

Chardonnay IGT Albizzia Frescobaldi

Chianti DOCG Castiglioni Frescobaldi