

# NATALE 2017

Il suono, l'allegria e la magia della tua festa di Natale e la nostra arte nel crearla

COSMOHOTEL PALACE

# Cocktail di Natale

# COSMOHOTEL PALACE

## Oh Happy Day

Coppa piacentina con gnocco fritto  
alla barbabietola  
Strudel di ricotta e radicchio  
Spiedino di pollo alla salsa BBQ  
Canapes con caprino e salmone  
marinato agli agrumi  
Crocchette alla zucca e parmigiano  
Crostini di pane integrale con burro  
alla rucola e speck  
Bocconcini di panettone e pandoro

**Euro 18.00 + IVA 10%**

## Let it snow

Bicchierino con crema di sedano,  
rapa e bacon  
Crudo di Parma con sfogliatina al sesamo  
Pizza di nostra produzione con indivia  
e chips di speck  
Selezione di verdure pastellate  
Focaccine alle noci  
Medaglioni di salmone alla verza  
Olive all'ascolana  
Quiche con funghi porcini e casera  
Spiedino con pomodorino confit  
e polipo croccante  
Bocconcini di panettone e pandoro

**Euro 22.00 + IVA 10%**

## Jingle Bells

Tarteletta di frolla salata con caprino  
e speck d'anatra  
Selezione di salumi accompagnati da  
focaccia all'olio extravergine  
Polenta taragna gratinata con tartare di  
funghi porcini  
Mini muffin assortiti  
Frittelle di baccalà su crema di  
pomodorini e basilico  
Insalata di cappone e verdure  
Spicchi di carciofi in tempura  
Risotto Carnaroli  
mantecato al cavolo nero  
e scaglie di pecorino  
Bocconcini di panettone e pandoro

**Euro 25.00 + IVA 10%**

**Prosecco, acqua minerale, cocktail alcolici e analcolici inclusi**

COSMOHOTEL PALACE

# Pranzi di Natale

# COSMOHOTEL PALACE

## *Frosty the Snowman*

Risotto Carnaroli mantecato  
Alla crema di zucca e guanciale

Filetto di maialino laccato al miele  
millefiori e nocciole con radicchio  
saltato allo scalogno

Tortino pere e cioccolato  
su crema inglese

Bocconcini di panettone e pandoro

**Euro 33,00 + IVA 10%**

## *Santa Claus is coming to Town*

Mezzi paccheri con cozze, capesante  
e pomodorini confit

Tacchinella ripiena alle castagne e spinaci  
accompagnata da patate croccanti

Strudel alle mele Golden e uvetta  
con salsa alla cannella

Bocconcini di panettone e pandoro

**Euro 35,00 + IVA 10%**

## *All I want for Christmas is you*

Risotto Carnaroli mantecato  
al cavolo rosso e speck d'anatra

Guancia di vitello brasata al latte  
accompagnata da tortino di mais al timo

Bavarese al pistacchio su biscotto al  
cioccolato e salsa all'arancia

Bocconcini di panettone e pandoro

**Euro 40,00 + IVA 10%**

**Pranzo servito con menu a tre portate  
Vini, acqua e caffè inclusi**

COSMOHOTEL PALACE

# Cene di Natale

# COSMOHOTEL PALACE

## White Christmas

Culatello con pan brioche  
e composta di cipolle rosse

Crespelle di grano saraceno ai  
gamberi su crema di zucchini e  
bisque di crostacei

Suprema di faraona alla senape con  
guancia croccante e patate

Crème caramel alla liquirizia  
e caramello alla barbabietola

Bocconcini di panettone e pandoro

**Euro 45,00 + IVA 10%**

**Cena con menu a quattro portate  
Vini, acqua e caffè inclusi**

## Happy Christmas

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura su  
letto di spinaci croccanti e olio al pepe rosa

Mezze maniche alla crema di ceci  
e moscardini

Lombatina di vitello ripiena ai carciofi e  
formaggio con julienne di verdure

Cremoso al fondente su salsa al Rhum

Bocconcini di panettone e pandoro

**Euro 48,00 + IVA 10%**

## Christmas Time

Bocconcini di pescatrice in crosta di  
mandorle su vellutata di patate

Risotto Carnaroli mantecato  
ai carciofi e scaglie di Pecorino di Fossa

Filetto di salmone in crosta di sesamo  
bianco su salsa ai porcini  
con spinaci saltati

Sformatino di panettone  
su salsa profumata all'arancia

Bocconcini di panettone e pandoro

**Euro 50,00 + IVA 10%**