



## Santo Natale 2017

### CUOR DI BACCALA MANTECATO

Marinata di pomodori confit e polenta soffiata

### TORTELLI ASCIUTTI IN BRODO

Astice e capone nel giardino di piccole verdure,  
caviale di tartufo

### LINGOTTO DI SALMONE

#### “LOCH FYNE” COTTO SULLA PELLE

Fagioli di Lamon e salsa all’aglio olio e peperoncino

### ROCHER DI RICOTTA DI BUFALA ALL’ARANCIO CANDITO

Frullato di frutti rossi, crostini di panettone,  
finocchietto e viole del pensiero

Caffe e coccole natalizie

VINI DELLA SELEZIONE DUE TORRI

## Christmas 2017

### CREMY SALTED CODFISH

Marinated tomatoes and cornmeal mush

### DRY TORTELLI WITH SOUP

Lobster and capon in a garden of baby vegetables,  
caviar of truffle

#### “LOCH FYNE” SALMON COOKED ON ITS SKIN

Lamon beans and garlic souce, oil and chili peppers

### ROCHER OF BUFFALO RICOTTA CHEESE WITH CANDIED ORANGE

Red fruits smoothies, panettone toasts,  
fennels and violet

Coffee and xmas cuddles

DUE TORRI HOTEL’S WINE SELECTION

### INFO E PRENOTAZIONI - INFO AND RESERVATIONS

[conciergeduetorrihotel@duetorrihotels.com](mailto:conciergeduetorrihotel@duetorrihotels.com)

Tel. 045 595044

Pranzo / Lunch: euro 65,00

Il menù è disponibile il giorno di Natale e la vigilia.  
The menu is available on December 24th and 25th

DUE TORRI HOTEL

VERONA  
★★★★★

[www.duetorrihotels.com](http://www.duetorrihotels.com)



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

