

Santa Natale 2018

BENVENUTO DALLA CUCINA

PRO “fumo” di Salmone “Loch Fyne”

Feta, Mandarino, Sesamo e Misticanze invernali

Ravioli di Cipollotto fondente,
Polipo, Burrata e Salsa di Pepata di Cozze

Ombolina cotta sulla pelle
Zucca fermentata, Carciofi e Patate violette

Panettone, Nocciole, Torrone, Cioccolato amaro
“Un Cremoso”

Caffè espresso e piccola Pasticceria

VINI DELLA SELEZIONE DUE TORRI

Blanquette de Limoux Carte Noir
Soave Superiore DOCG 2016 - Rocca Sveva
Recioto di Soave 2013 - Rocca Sveva

Christmas 2018

WELCOME OF THE CHEF

“Loch Fyne” Smoked Salmon

Feta cheese, Tangerine, Sesame and winter mixed Salad

Ravioli with spring Onion
Octopus, Burrata Cheese and Mussels sauce

Shi drum cooked on its skin
Pumpkin, Artichoke and violet Potatoes

Panettone, Hazelnuts, Torrone Nougat, bitter Chocolate
Creamy dessert

Coffee and small Pastries

DUE TORRI HOTEL'S WINE SELECTION

Blanquette de Limoux Carte Noir
Soave Superiore DOCG 2016 - Rocca Sveva
Recioto di Soave 2013 - Rocca Sveva

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

INFO E PRENOTAZIONI - INFO AND RESERVATIONS

conciergeduetorrihotel@duetorrihotels.com

Tel. 045. 595044

Pranzo / Lunch: euro 70,00



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

DUE TORRI HOTEL

VERONA

★★★★★

www.duetorrihotels.com

