

CAPODANNO 2024

INTRATTENIMENTO MUSICALE DAL VIVO
INTERNATIONAL LIVE ENTERTAINMENT

Benvenuti dello Chef
Our Chef's Welcome

**Cappasanta, Tartufo,
Porcini e Parmigiano**
*Scallop, Truffle, Porcino Mushroom
and Parmesan Cheese*

**Scampi Arrostiti, Foie Gras, Pan Brioche,
cipolla in Agrodolce e salsa al Valpolicella**
*Roasted Prawns, Foie Gras,
Brioche Bread, Sweet and Sour Onion
and Valpolicella Wine Sauce*

Riso Carnaroli Classico
**Mantecato allo Champagne,
Astice Blu e Limone del Garda**
*'Classico' Carnaroli Rice creamed
with Champagne, Blue Lobster a
nd Garda Lemon*

**Prezioso e sostenibile Moro Oceanico,
Caviale Beluga, Beurre Blanc e Spinacini Baby**
*Precious and sustainable Glacier 51, Beluga Caviar,
Beurre Blanc and baby Spinaches*

**Bavarese al Cioccolato Bianco e Yuzu,
Gelatina al Mojito e Fragoline di Bosco**
*White Chocolate Bavarian Cream and Yuzu,
Mojito Gelée and wild Strawberries*



Vini della Selezione Due Torri:
Due Torri Hotel's Wine Selection

*Champagne Brut Heritage Premier Cru - Louis Brochet
Champagne Première Cuvée Extra-Brut - Bruno Paillard
Soave Classico DOC "Contrada Salvarenza" vecchie vigne 2019-Gini
Recioto di Soave Classico DOCG "Col Foscarin" 2013 - Gini*



Euro 250 per persona/per person

Prenotazioni entro il 28 Dicembre 2023
Reservation required within December 28th 2023

Info & Prenotazioni - Info & Reservations:
+39 045595044 - conciergeduetorrihotel@duetorrihotels.com

