

# CAPODANNO 2024

INTRATTENIMENTO MUSICALE DAL VIVO  
INTERNATIONAL LIVE ENTERTAINMENT

## MENU VEGETARIANO Vegetarian Menu

**Benvenuti dello Chef**  
*Our Chef's Welcome*

**Assoluto di Sedano Rapa nelle sue consistenze e variazioni**  
*Celery Root variation in different textures*

**Lattuga alla Brace, Salsa Mornay, Pan Brioche e Erba Cipollina**  
*Lattuce on the Grill, Mornay Sauce, Brioche Bread and Chive*

**Ravioli di Zucca, Mostarda, Noci Lara e salsa al Valpolicella**  
*Pumpkin Ravioli, Mostarda, 'Lara' Walnut and Valpolicella Wine Sauce*

**Uovo Poche, Spuma di patate, Parmigiano e Tartufo**  
*Poché Egg, Potato Mousse, Parmesan Cheese and Truffle*

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

