

FESTIVE DINING MENUS

NIQUESA

HOTELS & RESIDENCES



MENU A

Insalatina di cappone con baby spinaci e lamponi

Capon 'chicken' salad with baby spinach and raspberries

Orata alla piastra con tortino di broccoli con salsa allo zafferano

Grilled sea bream with broccoli tart and saffron sauce

Semifreddo al torroncino e salsa alla vaniglia

White nougat parfait with vanilla sauce

MENU B

Salmone confit con crema di zucca

Salmon confit with pumpkin cream

Stinco di vitello, patate e castagne con salsa di pecorino

Veal shank with potatoes and chestnuts served with pecorino cheese sauce

Sfogliatina con crema ai frutti rossi e piccole perle croccanti

Traditional Italian puff pastry with red berry cream and crunchy pearls

Acqua e Caffè

Water and Coffee

1/4 di vino D.O.C.

1/4 of D.O.C wine

€ 45 per persona, Iva 10% non inclusa € 45 per person, Vat 10% not included



MENU C

Fiore di zucca ripiena di baccalà su crema di pomodoro

Courgette flower stuffed with cod served on tomato cream

Risotto al radicchio con prosciutto croccante

Risotto with red chicory and prosciutto

Guancia di vitello con castagne, pinoli tostati e patate

Veal cheek with chestnuts, toasted pine nuts and potatoes

Zabaione caldo ai frutti di bosco

Warm Italian Zabaione with wild berries

MENU D

Rollè di tacchino ripieno di funghi e verdure con salsa verde

Turkey roll filled with mushrooms and vegetables and salsa verde

Garganelli con salsiccia croccante e peperoni

Garganelli pasta with sausage and peppers

Ombrina alla griglia con cime di rapa e patate al forno

Grilled Umbrine with greens and baked potatoes

Il classico Tiramisù con crema di caffé

Tiramisu with coffee cream

Acqua e Caffé

Water and Coffee

1/4 di vino D.O.C.

1/4 of D.O.C wine

€ 65 per persona, Iva 10% non inclusa € 65 per person, Vat 10% not included



APERITIVO SEMPLICE FESTIVE APERITIF

Flûte di Prosecco / Glass of Prosecco Acqua minerale/natural / Mineral Water Canapè caldo e freddo / Hot and Cold canapés

€ 15 a persona (Iva 10% non inclusa)

COCKTAIL RINFORZATO FESTIVE BUFFET

Prosecco e cocktail di frutta fresca e Prosecco / Class of Prosecco
Succhi di frutta / Fruit Juice
Acqua minerale/natural / Mineral Water
Selezione di canapè caldi e freddi / Hot and cold canapés
Finger Food pasta a cura del nostro Chef / Festive buffet dishes

€ 35 a persona (Iva 10% non inclusa)