

# FESTIVE DINING MENUS

NIQUESA

HOTELS & RESIDENCES



# MENU NATALIZIO 24 DICEMBRE 2014 5 GENNAIO 2015

#### CHRISTMAS MENU DECEMBER 24TH JANUARY 5TH 2015

Durante le festività natalizie vi offriamo una selezione di piatti che potranno essere degustati singolarmente oppure combinando un menu di 3 portate al costo di accompagnate dalle dolci canzoni natalizie.

€ 40 per persona



During the festive period we offer a selection of seasonal a la carte dishes or a 3 course menu at € 40 per person.

Insalata di baccala' al vapore con passatina di ceci	€ 13
Steamed cod salad 'with chickpea puree	
Terrina di coda di manzo con sedano croccante  Terrine of oxtail with crispy celery	€ 12
Tortelli di pecorino con carciofi e pancetta Pecorino cheese ravioli with artichokes and bacon	€ 14
Paccheri freschi con ragu' di pescatrice e cime di rapa Fresh paccheri pasta with monkfish ragout	€ 14
Filetto di orata con funghi porcini e timo Sea bream fillet with porcini mushrooms and thyme	€ 19
Capponcello farcito con castagne e tartufo	€ 17
Semifreddo al torroncino e mascarpone  Nougat semifreddo and mascarpone cheese	€ 10
Parfait al panpepato con arance caramellate Gingerbread parfait with caramelized orange	€ 11



## PRANZO DI NATALE 25 DICEMBRE 2014

#### CHRISTMAS BUFFET LUNCH DECEMBER 25TH 2014

Nel pieno delle festività e per non perdere l'atmosfera del Natale, vi proponiamo un brunch dedicato ai sapori natalizi. Uno staff di folletti coinvolgerà i vostri bambini in divertenti attività tra giochi, lavoretti, manuali, cori ed un delizioso buffet.

Join us on Christmas day for a relaxed Buffet Lunch inclusive of festive entertainment and fun activities to keep the children occupied.

€ 30 per persona, Iva 10% e bevande incluse € 30 per person, Vat 10%, water and soft drinks included



## CENONE DI SAN SILVESTRO 31 DICEMBRE 2014

#### NEW YEAR'S EVE DECEMBER 31ST 2014

# CAFÈ DI RIPETTA

Join us on New Year's Eve for a delicious 6 course traditional Italian menu inclusive of a glass of Champagne on arrival, house wine and water along with live music to keep you entertained in the run up to 12 midnight.

#### Flûte di Franciocorta con benvenuto del nostro Chef

Italian sparkling wine with appetizers

Carpaccio di polipo, pomodoro e basilico con insalatina di mele verdi e nocciole croccanti Octopus carpaccio, tomato and basil with green apples and crunchy hazelnut salad

Ravioli di ricotta di bufala con ragù di funghi, guanciale croccante e capesante alla plancia Buffalo ricotta cheese ravioli with mushrooms meat sauce, crispy bacon and grilled scallops

Chicche di patate con asparagi, salsiccia lucanica e tartufo nero di Norcia Potato dumplings with asparagus, sausage and black truffle

Anatra laccata al cardamomo con insalata di agrumi, olive e finocchi Cardamom glazed duck with citrus salad, olives and fennel

Filetto di salmone con bietole, gamberi di fiume e funghi chiodini Salmon fillet with spinach, crayfish and wild mushrooms

> Dolce melodia del nuovo anno New Year's 'Sweet Melody' Dessert

Tradizionale lenticchie e zampone Traditional lentils and crispy pork foot

€ 130 per persona, acqua e vino € 130 per person, inclusive of water, wine and glass of sparkling wine.



# BRUNCH DI CAPODANNO – 1 GENNAIO 2015 NEW YEAR'S DAY BRUNCH – JANUARY 1ST 2015

Per concludere le festività e per non perdere l'atmosfera del Natale, vi proponiamo un brunch dedicato ai sapori natalizi con i piatti tipici elaborati dal nostro Chef.

Celebrate New Year's Day with a relaxed Chef's Brunch inclusive of festive entertainment and fun activities to keep the children occupied.

€ 30 per persona, Iva 10% e bevande incluse, € 30 per person, Vat 10%, water and soft drinks included