



GRAND HOTEL CONTINENTAL
SIENA

CHRISTMAS & NEW YEAR DINING



NIQUESA
HOTELS & RESIDENCES



Christmas & New Year Dining at the Grand Hotel Continental

THE GRAND HOTEL CONTINENTAL INVITES YOU TO CELEBRATE
CHRISTMAS & NEW YEAR 2014-2015

VIGILIA DI NATALE CHRISTMAS EVE MENÙ SIENA, 24 DICEMBRE 2014

Carpaccio di salmone marinato e leggermente affumicato
con il suo caviale e granita di melograno

Marinated smoked salmon Carpaccio with caviar and pomegranate granita

OR

Panzanella calda con stoccafisso e funghetti su schiuma di carciofi

Warm Panzanella with cod fish and mushroom on artichoke écume

Risotto con calamaretti penna, zucca gialla e sentore di arancia

Risotto with squid, pumpkin and orange

OR

Paccheri aglio, olio, peperoncino e acciughe

con crema di burrata e olive nere

Paccheri with garlic, oil, chilli and anchovies on Burrata and black olive cream

Incontro croccante di mare e verdure in agrodolce al coriandolo

Crispy seafood and vegetables with coriander

OR

Combinazione di orata e ortaggi in crosta di sale

Gilthead sea bream and vegetables in salt crust

Dolci dalla carta

Dessert à la carte

Prezzo a persona € 45 (IVA inclusa)
Bevande da selezionare separatamente

Price per person € 45 (inclusive of VAT)

Not including beverages



**PRANZO DI NATALE
CHRISTMAS MENÙ
SIENA, 25 DICEMBRE 2014**

Bruschettina di pecorino con salsiccia di Cinta senese al tartufo

Pecorino croutons with Sieneese cinta sausage and truffle

OR

**Baccalà marinato e leggermente scottato
con fagioli cannellini e arancia**

Marinated cod fish with white beans and orange

Ristretto di gallina con cappelletti e uova

Chicken consommé with cappelletti and eggs

OR

Gnocchetti di ricotta con polvere di porcini

Ricotta gnocchi with porcini powder

Rotolino di tacchino farcito su crostone di pane alle castagne

Stuffed turkey roll on chestnut bread crouton

OR

Polpo con crema di porri leggermente piccante, capperi e olive

Octopus with slightly spicy leak cream, cappers and olives

Dolci tipici natalizi

Traditional Christmas Sweets

**Prezzo a persona € 45 (IVA inclusa)
Bevande da selezionare separatamente
Price per person € 45 (inclusive of VAT)
Not including beverages**



SAN SILVESTRO 2014 - NEW YEAR'S EVE GALA
APERITIVO CON SPUMANTE E STUZZICHERIA
COCKTAIL RECEPTION

Menù - La Tradizione che si rinnova

Mousse di caprino marinato al Vinsanto con confettura di mele cotogne al macis

Goat mousse marinated in Vinsanto with quince jam with mace

**Terrina d'anatra con mostardina piccante di peperoni,
gelatina di melegrane e schiuma di Aleatico**

Duck terrine with spicy chutney, pomegranate and Aleatico grape foam

Risotto con zucca e pecorino al tartufo delle Crete Senesi

Risotto with pumpkin and pecorino with Crete Senesi truffle

**Raviolotti di ricotta vaccina in pasta di segale e zafferano della Val d'Orcia
con sugo di piccione**

Rye raviolotti with pigeon ragout, ricotta and saffron from Val d'Orcia

La Cinta Senese

**Zampone con scorzette di arance amare, cotechino nel fragolino,
lonza al finocchietto selvatico su ragù di lenticchie e tortino di carciofi**

The Sienese Cinta

Zampone with bitter orange peel, pork sausage in Fragolino liqueur with wild fennel on a lentil ragout

Incontro di tè, fichi e karkadè (ibisco) con cioccolato, gelato ai datteri e crema di Passito

Date ice cream and Passito cream with tea, figs, hibiscus and chocolate sauce

Dopo la mezzanotte / After midnight

Cestini di uve e mandarini

Grape and mandarin baskets

€ 140 a persona / per person

Vini e Champagne da aggiungere / Wines and Champagne not included

Intrattenimento musicale / Inclusive of musical entertainment

Prezzi per persona. Servizi, tasse, aperitivo, acqua e caffè inclusi

Price per person inclusive of service, tax, aperitif, water and coffee