



# CHRISTMAS & NEW YEAR DINING



NIQUESA  
HOTELS & RESIDENCES



## **Christmas & New Year Dining at the Helvetia & Bristol**

**THE HELVETIA & BRISTOL INVITES YOU TO CELEBRATE  
CHRISTMAS & NEW YEAR 2014-2015**

### **BRUNCH 25 DICEMBRE 2014 & 1 GENNAIO 2015**

---

**Assortimento di frutta fresca di stagione**  
Selection of seasonal fresh and sliced fruit

**Panettone salato farcito**  
Stuffed salty panettone

**Scelta di yogurt alla frutta, naturale e magro**  
Choice of yoghurt

**Assortimento di salumi e formaggi**  
Assorted cured meat and cheeses

**Uova a piacere su richiesta con pancetta affumicata e salsicce**  
Eggs of your choice with crispy bacon and sausages

**Ciliegini e bocconcini in caprese**  
Cherry tomatoes with mozzarella

**Pesce spada affumicato**  
Smoked sword fish

**Crostini ai fegatelli di pollo, fichi secchi e rosmarino**  
Chicken liver pate croutons with dried figs and rosemary

**Insalate miste**  
Mixed salad

**Insalata di mare**  
Seafood salad

**Crespelle alla Fiorentina**  
Home made Crespelle 'Fiorentina' style



**Risotto alla parmigiana con stracotto di cinghiale**

Parmesan risotto with wild boar

**Tortellini in brodo**

Tortellini in broth

**Anatra laccata all'arancia**

Roast duck flavoured with orange

**Bollito della tradizione Toscana**

Selection of cold Tuscan meats



**Pane toscano, pane integrale e selezione di panini**

Plum-cake, Croissant, piccola pasticceria Italiana

**Tuscan bread, brown bread and selection of finger bread**

Plum-cake, croissant and Italian pastries

**Torte fresche del pasticcere**

**Panettone & Pandoro**

Fresh homemade cakes, Italian panettone & pandoro

**Scelta di marmellate alla frutta, miele, burro dolce e salato**

Choice of fruit jams, honey and butter

**Caffè con piccola pasticceria**

Coffee with petits fours

**Acqua minerale naturale & gassata**

Mineral natural and sparkling water



**Costo di € 48,00 per persona IVA inclusa – Vini esclusi**

€ 48,00 per person inclusive of tax, exclusive of wine





## NEW YEAR'S EVE 2014

Benvenuto dello Chef con stuzzichino

Welcome appetizer

---

Capesante alla plancia, su crema di cavolfiore,  
prosciutto crudo disidratato, tartufo bianco

Grilled scallops on creamy cauliflower sauce, Parma ham and white truffle

---

Insalata tiepida di astice, con indivia alla menta e salsa al melograno

Warm lobster salad, endive flavoured with mint and pomegranate sauce

---

Paccheri di Gragnano ripieni di cotechino e ricotta, con lenticchie e scampi

Paccheri stuffed with Italian cotechino and ricotta cheese with lentils and scampi

---

Risotto alla parmigiana con cardi all'acciuga e tartufo bianco

Parmesan risotto with thistle, anchovy and white truffle

---

Filetto di rombo chiodato, con millefoglie di patate al finocchietto selvatico,  
purea di mela verde

Fillet of turbot, millefeuille potatoes with wild fennel and Granny Smith puree

---

Zuppetta ai frutti di bosco con panettone croccante

Wild berry soup with crispy panettone

---

Caffè con piccola pasticceria

Coffee with petits fours

---

€ 145 per persona, IVA inclusa, Vini esclusi

€ 145 per person, tax included, wine not included