



La Tradizionale Cena della Vigilia
Traditional Christmas Eve Dinner

Sabato 24 Dicembre | Saturday, December 24th

I Classici Veneziani:

Classic Venetians:

Tonno con Crudités di Carciofi e salsa Teriyaki

Tuna with Artichoke Crudités and Teriyaki sauce

Salmone selvaggio con Guacamole e Caviale

Wild Salmon with Guacamole and Caviar

Ricciola, Tradivo marinato e perle di Balsamico

Amberjack, marinated Radicchio and Balsamic pearls

Baccalà con Riso di Venere soffiato

Cod fish with puffed Venus Rice

Scampo in purezza con Sale dell'Himalaya,

Pepe di Sichuan e Olio Evo

Raw Prawns with Himalayan Salt,

Sichuan pepper and Extra Virgin Olive Oil

Raviolo di Barbabietola Rossa, Zucca, Scampi e Tartufo Nero
Beetroot Handmade Raviolo with Pumpkin, Scampi and Black Truffle

Ombrina con Fave, gelée di Mango, Flan bicolore e Olio di Spinaci
Ombrina with Mango jelly, Broad Beans, Colored Flan and Spinach Oil

Crème Brulée al Mandorlato

Almond Crème Brulée

e

Panettone artigianale della Tradizione,

Zabaione, Vaniglia, Cioccolato

Traditional Panettone, Eggnog, Vanilla, Chocolate

Intrattenimento musicale dal vivo con Duo Bonicelli

Live Music entertainment by Bonicelli Duo

Informazioni e prenotazioni | *Information and reservations*
info@casagredohotel.com