CASTELLO *di* VELONA

- TERME DI MONTALCINO -

Resort, Thermal SPA & Winery

MENÙ DI NATALE

Christmas Day Menu

Bollito, salsa verde e caviale

Manzo bollito, gelatina del suo brodo, salsa verde, caviale e mostarda di mele

Boiled Beef, Salsa Verde & Caviar

Slow-boiled beef, its own broth jelly, salsa verde, caviar and apple mostarda

Cappelletto della tradizione

Prosciutto crudo toscano, brodo di cappone, timo e zenzero

Traditional Cappelletti

Tuscan cured ham, capon broth, thyme and ginger

Guancia al Brunello

Guancia di manzo brasata al nostro Brunello, pera, formaggio di montagna, porcini e caffè

Brunello-Braised Beef Cheek

Beef cheek braised in our own Brunello wine, pear, mountain cheese, porcini mushrooms and coffee

Cioccolato e panettone

Sfera di cioccolato fondente 70%, spuma al panettone e crema calda al Brandy

Chocolate & Panettone

70% dark chocolate sphere, panettone mousse and warm brandy cream

Il rito del fuoco

Castagne arrostite e piccola pasticceria natalizia

The Fireside Ritual

Roasted chestnuts and a selection of Christmas petits fours

170,00 € pp

CASTELLO *di* VELONA

- TERME DI MONTALCINO -

Resort, Thermal SPA & Winery

MENÙ DELLA VIGILIA

Christmas Eve Menu

Spigola, mela verde e caviale affumicato

Carpaccio di spigola, crème fraîche, caviale di aringa affumicata, salicornia e mela verde

Sea Bass, Green Apple & Smoked Caviar

Sea bass carpaccio, crème fraîche, smoked herring roe, samphire and green apple

Risotto agli scampi

Scampi, zenzero, finger lime e peperone crusco

Scampi Risotto

Scampi, ginger, finger lime and crispy crusco pepper

Baccalà alla livornese

Baccalà in olio-cottura, pil pil, salsa alla livornese e bietola

Livorno-Style Salt Cod

Slow-cooked salt cod in olive oil, pil pil sauce, Livorno-style tomato sauce and Swiss chard

Il carrello del Natale italiano

Selezione di pasticceria natalizia servita al carrello, con salse in abbinamento

The Italian Christmas Dessert Trolley

A selection of traditional Italian Christmas pastries, served from the trolley with accompanying sauces

170,00 € pp