

  
**CRISTALLO**  
**RESORT & SPA**  
CORTINA D' AMPEZZO

THE  
**LUXURY**  
COLLECTION



NATALE  
25 DICEMBRE 2017

# NATALE

## 25 DICEMBRE 2017

Per la ricorrenza più magica dell'anno il Cristallo propone un pranzo speciale:

### Natale in tavola al Gazebo



#### MENU

##### Condiviso in tavola

**Verdurine di stagione in carpione  
con tocchetti di baccalà fritto**

**Insalatina tiepida di funghi locali, farro tartufato  
e riduzione di Teroldego**

**Verdurine grigliate al sentore di rosmarino e caprino gratinato**

**Affettato misto di salumi e formaggi del territorio  
accompagnato con frutti rossi, noci e miele**

##### Dalla cucina al tavolo

**Tortellini ripieni e cotti nel loro consommé**

**Bollito di manzo e cappone con mostarda di Cremona,  
verdurine lesse e salsa verde**

**Faraona rosolata ripiena di castagne e frutta secca servita  
con patate arrosto e fondo al timo**

**Parfait al torrone con gelato di pere cotte al sale**

**Panettone e Pandoro della tradizione e dolcetti natalizi**

€ 120,00 pp

Abbinamento con vini bianchi e rossi della nostra cantina

**PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI**

**CHIAMARE IL NUMERO 0436 88 11 11 O INFO@CRISTALLO.IT**



**CRISTALLO**  
**RESORT & SPA**  
CORTINA D' AMPEZZO

THE  
**LUXURY**  
COLLECTION



**CHRISTMAS**  
DECEMBER, 25<sup>th</sup> 2017

# CHRISTMAS

## DECEMBER, 25<sup>th</sup> 2017

For the most magical event of the year the Cristallo proposes a special lunch:

### Christmas on the table at the Gazebo



#### MENU

##### Christmas sharing starters

**Saesonal vegetables marinated in sweet and sour with fried code fish**

**Local warm mushroom salad, truffle scented spelt and red wine reduction**

**Rosemary scented grilled vegetables and gratinated goat cheese**

**Local cured hams and cheese served with red berries, wholenut and honey**

##### From the kitchen to the table

**Boiled beef and capon with Cremona mustard, steamed vegetables and parsley green sauce**

**Roasted guinea fowl stuffed with chestnuts and dried fruit served with roast potatoes and thymus scented gravy**

**Nougat parfait with baked in salt pears ice cream**

**Typical Christmas Italian cake and cockies**

€ 120,00 pp

Pairing with white and red wines from our cellar

FOR INFORMATION AND RESERVATIONS

0039 043 88 11 11 OR [INFO@CRISTALLO.IT](mailto:INFO@CRISTALLO.IT)