



CRISTALLO
RESORT & SPA
CORTINA D' AMPEZZO

THE
LUXURY
COLLECTION



CAPODANNO
AL CRISTALLO

31 DICEMBRE 2017

CAPODANNO AL CRISTALLO

31 DICEMBRE 2017

Una notte molto speciale, trascorsa nel mondo dello spettacolo, della musica, dei gusti e dei sapori raffinati, allestita nel magico ambiente dell'hotel, ispirato dalle rocce innevate delle vere protagoniste di Cortina d'Ampezzo: le Dolomiti



GALA DINNER

Insalatina di scampi condita agli agrumi e pepe rosa su zattera d'asparagi, melograno e pancetta croccante

Conchiglioni gratinati farciti con polpa di granchio, zucchini, mozzarella e ricotta su una bisque di scampi

Turbante di salmone affumicato, scalogno in agrodolce capperi di Pantelleria con valeriana e cialda di tapioca

Sorbetto al lime e menta

Lombetto d'agnello profumato al rosmarino servito con fagiolini avvolti nel lardo, su velo di zucca, con il suo sugo profumato al timo

Torta al cioccolato fondente con il gelato di pistacchi e la mandorla sbriciolarsi

Piccola Pasticceria

DOPO LA MEZZANOTTE

Cotechino e lenticchie Panettone e Pandoro

€ 550,00 pp

bevande incluse, escluso lo spumante o champagne di fine anno

€ 350,00 pp ragazzi 12/17 anni

€ 120,00 pp bambini 4/11 anni

Bambini 1/3 gratuito

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

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



CRISTALLO
RESORT & SPA
CORTINA D' AMPEZZO

THE
LUXURY
COLLECTION



NEW YEAR
TO CRISTAL

DECEMBER, 31th 2017

NEW YEAR TO CRISTAL

DECEMBER, 31th 2017

A very special night to spend as a star with music and entertainment, with refined flavors and tastes, organized in the magical ambience of the hotel, inspired by snow-capped mountains, the real protagonists of Cortina d'Ampezzo: The Dolomites.



GALA DINNER

Citrus and pink pepper marinated langoustines, asparagus, pomegranate and crispy pancetta

Oven baked "Conchiglioni" filled with fresh crab, zucchini, mozzarella and ricotta cheese set on langoustines bisque

Smoked salmon turban, with sweet and sour shallot, Pantelleria capers, lettuce and tapioca touille

Lime and mint sorbet

Rosemary scented roasted lamb loin served with lard wrapped french beans and pumpkin veil together with thyme sauce

Dark chocolate tart with pistachio ice cream and almond crumble

Petit Fours

AFTER MIDNIGHT

Lentils and local sausages with Panettone and Pandoro

€ 550,00 pp
beverage included (not included is the Spumante or Champagne)

€ 350,00 pp from 12 to 17 yo

€ 120,00 pp from 4 to 11 yo

from 1 to 3 yo free

FOR INFORMATION AND RESERVATIONS
0039 043 88 11 11 OR INFO@CRISTALLO.IT