



RENAISSANCE® TUSCANY
IL CIOCCO RESORT & SPA PRESENTS

MENU

FESTIVITA' 2017-18

R
RENAISSANCE®
HOTELS

PRANZO DI NATALE CHRISTMAS'S LUNCH
CENONE DI SAN SILVESTRO NEW YEARS'S EVE GALA DINNER
VEGLIONE DELLA BEFANA 2017 THE WITCH'S PARTY 2017

PRANZO DI NATALE CHRISTMAS'S LUNCH

Culatello della filiera garfagnina con flan di sfoglia di carciofi

Culatello from the Valley ham served with artichoke flan

Cappelletti in brodo

Meat tortellini served with meat stock

Ravioli di selvaggina su fonduta di pecorini e ristretto di vin brulé

Game ravioli served with pecorino cheese and red wine sauce

Gran carrello dei bolliti di Natale

Boiled meat Trolley

Testina di vitella

Veal head

Lingua di bue salmistrato

ox tongue

Punta di petto di manzo

Beef breast

Muscolo di vitella

Veal leg

Cappone

Chicken

Cotechino

Pork sausage

Verdure al vapore

Steamed vegetables

Mostarda di Cremona

Fruit Mustard of Cremona

Salsa verde

Green side sauce

Maionese

Mayonnaise

Cipolle di Tropea

Stewed red skin onion

Giardiniera di verdure

Mixed pickles

Monte Bianco di castagne del parco

Chestnut and whipped cream cake

Panettone e Pandoro Farciti

Stuffed "Panettone" and "Pandoro" Cake

Caffè con frivolezze

Coffee and friandises

"Torrone, panforte e ricciarelli"

"Nougat, gingerbread and almonds cake"

€ 50,00 PER PERSONA (bevande escluse) €50,00 PER PERSON (beverages excluded)

CENONE DI SAN SILVESTRO NEW YEARS'S EVE GALA DINNER

Aperitivo di fine anno Welcome Cocktail

Zuppetta di ceci con baccala e porri
Chickpeas soup served with crunchy leeks and salt cod bites
Bloody Mary con gambero al vapore
Steamed shrimps with Bloody mary
Panettoni gastronomici ai vari gusti
Assortment of mini sandwiches
Crema di patate con spiedino di polpo
Steamed octopus served with potato and cream
Canapè con mousse di robiola e affumicati
Smoked fish&robiola cheese canapés
Ostriche Belon al pepe bianco e limone
"Belon" Oysters

Menu di ricevimento Gala Dinner

Crocante di grissini con tartare di tonno rosso e insalatina di sedano
Red tuna fish tartare with breadstick crumbles and celery salad
Risotto alla zucca gialla e riduzione di scalogno mantecato al tartufo nero
Pumpkin and shallot risotto served with black truffles
Ravioloni con crema di ricotta di bufala e spinaci con gamberi marinati al miele e timo
Buffalo ricotta cheese and spinach ravioli served with marinated prawns with honey and thyme

Cartoccio di spigola e frutti di mare in carta fata
Baked sea bass and shellfish served with vegetables
Sorbetto al Lemoncello
Limoncello sorbet

Filetto di manzo foie gras e riduzione di porto con patate chateaux
Roast Beef fillet with red Port sauce and foie-gras served with potatoes

Mousse al cioccolato fondente mascarpone e lamponi
Chocolate mousse with mascarpone cheese and raspberries

Clementini e grappoli d'uva bianca
Tangerines and sprigs of white grapes

Caffè con frivolezze
Coffee and friandises

Dalla Cantina From the Cellar

San Angelo Pinot Grigio 2016 Castello Banfi
Aska di Bolgheri 2014 Castello Banfi

INTRATTENIMENTO MUSICALE CON ORCHESTRA MUSIC ENTERTAINMENT WITH LIVE BAND

€ 150,00 PER PERSONA (bevande incluse - Escluso spumante e Champagne)
€ 150,00 PER PERSON (beverages included - Champagne and spumante excluded)

VEGLIONE DELLA BEFANA 2017 THE WITCH'S PARTY 2017

Benvenuto dello Chef a tavola

Carosello di sfogliatine della nostra pasticceria con flute di Prosecco

Chef's Welcome Delights!

(selection of appetizers and flute of prosecco)

Parmigiana di melanzane su pesto di basilico

Baked eggplant "Parmigiana" serve with parmesan and fresh basil pesto sauce

Risottino al pecorino di Occelli e pepe nero

"Occelli" pecorino and black pepper Risotto

Ravioli di burrata su crema delicata di patate e tartufo

Cheese ravioli served with potatoes and truffle sauce

Carrè di vitella alla pancetta e castagne con patate rosmarino

Roasted veal loin stuffed with bacon and chestnut sauce served with potatoes scented with rosemary

Tortino di mele e crema pasticcera con salsa inglese tiepida

Apple flan served with warm custard

Caffè con Befanini

Coffee served with typical dry almonds biscuits

Dalla Cantina From the Cellar

Vermignon 2016 Tenuta Lenzini

Melograno 2016 Podere Concori

INTRATTENIMENTO MUSICALE CON ORCHESTRA MUSIC ENTERTAINMENT WITH LIVE BAND

€ 55,00 PER PERSONA (bevande incluse - Escluso spumante e Champagne)

€ 55,00 PER PERSON (beverages included - Champagne and spumante excluded)

CONTATTI

MEETING & EVENT DEPARTMENT

T +390583769865 | F +390583769868 |
mtgandevent.supervisor@renaissancetuscany.com

BEVERAGE & FOOD DEPARTMENT

T +39 0583 769863 | F +39 0583 723197 | bf.manager@renaissancetuscany.com

RENAISSANCE TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA

Via Giovanni Pascoli I Castelvecchio Pascoli, 55051, Barga (Lucca)|ITALY
renaissancetuscany.com | facebook.com/renaissancetuscany | twitter.com/RenTuscany