CRISTALLO
RESORT & SPA
CORTINA D' AMPEZZO

THE
LUXURY
COLLECTION

VIGILIA DI NATALE

AL CRISTALLO

24 DICEMBRE 2018 – 20.00

VIGILIA DI NATALE

AL CRISTALLO

24 DICEMBRE 2018 – 20.00

CENA
Ristorante Il Gazebo - 20.00

Carpaccio di pesce spada marinato all'arancia
e citronella con cetriolo in osmosi,
crema alle erbe aromatiche e chips di patate viola

Baccalà mantecato su bagna cauda senza
aglio e verdurine croccanti al sentore di timo

Cappellacci ripieni di crema di parmigiana di
melanzane con burrata tiepida, pomodorini canditi,
melanzane fritte e zest di limone

Turbante di salmone scottato su tagliatelle
di verdure in agrodolce di mele e
crema di latte ridotta alla verbena

Variazione di lamponi marinati con mousse,
sorbetto e coulis

Panettone Natalizio e petit four

Il Gazebo

€ 110,00 pp
Abbinamento con vini bianchi
e rossi della nostra cantina

Per info e prenotazioni +39 0436 88 11 11
oppure info@cristallo.it

CRISTALLO
RESORT & SPA
CORTINA D' AMPEZZO

THE
LUXURY
COLLECTION

NATALE

AL CRISTALLO

25 DICEMBRE 2018 – 12.30

NATALE

AL CRISTALLO

25 DICEMBRE 2018 – 12.30

PRANZO

Antipasto
Carpaccio di manzo marinato al
ginepro con gel fluido di ribes,
rucola e formaggio di malga a scaglie
€ 26.00

Primo
Tortellini fatti in casa in brodo di cappone
e manzo con parisienne di verdurine
€ 27.00

Secondo
Stracotto di manzo e la sua riduzione al
valpolicella speziato e polenta bianca
€ 38.00

Dessert
Banoffee con latte cotto caramellato,
panna, tartelletta sbriciolata e banana
€ 14.00

Menu completo
€ 90,00 pp
Bevande escluse

Per info e prenotazioni +39 0436 88 11 11
oppure info@cristallo.it

CRISTALLO
RESORT & SPA
CORTINA D' AMPEZZO
THE
LUXURY
COLLECTION
CAPODANNO
AL CRISTALLO
31 DICEMBRE 2018 – 20.30

CAPODANNO

AL CRISTALLO

31 DICEMBRE 2018 – 20.30

APERITIVO
Ristorante La Veranda – 20.30
Standing buffet con
Champagne, ostriche e crudo di gamberi

CENA
Ristorante Veranda & Gazebo – 21.00
Tartare di salmone gravlax marinato alle rape rosse,
verdure croccanti condite all'aneto e lime,
panna cotta di rafano e uova di salmone

Risotto vialone nano mantecato
allo zafferano con ragù di cervo,
cialda di nocciola e riduzione di Valpolicella

Flan di zucca e patata dolce con
fonduta di parmigiano e tartufo nero

Capasanta in carrozza,
crema e cime di broccoli alla colatura d'alici,
pomodorini canditi e spugna di prezzemolo

Sorbetto di bergamotto e verbena

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura
e poi arrostito con crema di carote e zenzero,
radicchio tardivo brasato e nocciole tostate

Mousse al frutto della passione ed il suo coulis
con sbriciolato di mandorle e sorbetto ai lamponi

Piccola pasticceria

DOPO LA MEZZANOTTE
Panettone e pandoro

€ 550,00 pp
Bevande incluse, escluso lo spumante
o champagne di fine anno
€ 90,00 pp
Kids menu (3/11 anni)

Per info e prenotazioni +39 0436 88 11 11
oppure info@cristallo.it