

Waiting for you 2022

**Bettoja Hotels Festive Season
2021-2022**



Lo Chef consiglia

Ristorante Massimo d'Azeglio

Cena della Vigilia /Christmas Eve's Dinner 24-12-2021

From our Executive Chefs Renzo Di Filippo & Antonio Vitale

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse-bouche

Frittini misti

Mixed fried vegetables

Linguine al tonno sott'olio in salsa pomodoro

Flat spaghetti with tuna in olive oil and tomato sauce

Filetto di branzino con maionese allo zenzero e chicchi di melagrana

Patate novelle alle erbe aromatiche & Scarola saltata con uvetta e pinoli

Fillet of sea bass with saffron mayonnaise and pomegranate grains

New potatoes with aromatic herbs & Sautéed batavian endive with raisins and pine nuts

Pandoro/Panettone della tradizione con salsa alla vaniglia e torroncino

Traditional Italian Christmas cake with vanilla and nougat sauce

Caffè

Coffee

Acque minerali e vino selezionato dalla Cantina Bettoja

Mineral water and selected wines from "Bettoja Cellar"

€ 50,00 per persona

€ 50,00 per person



Lo Chef consiglia

Ristorante Massimo d'Azeglio

Pranzo del Santo Natale
Christmas' lunch

From our Executive Chefs Renzo Di Filippo & Antonio Vitale

The Chef's suggestions

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse-bouche

Baccalà mantecato e scaglie di tartufo nero su letto di polenta grigliata

Grilled polenta with creamed salt cod and black truffle flakes

Cappelletti in brodo

Tortellini in stock

Cappone con mousse di castagna e senape dijon su insalatina dell'orto
e chicchi di melagrana

&

Carote glassate al sesamo e salvia

Boiled Capon with chestnut mousse and dijon mustard, wild salad and
pomegranate grains

&

Glazed carrots with sesame and sage

Pandoro/Panettone della tradizione con salsa alla vaniglia e torroncino

Traditional Italian Christmas cake with vanilla and nougat sauce

Caffè

Coffee

Acque minerali e vino selezionato dalla Cantina Bettoja

Mineral water and selected wines from "Bettoja Cellar"

€ 55,00 per persona

€ 55,00 per person



New Year's Eve Aperitage

Hotel Mediterraneo - Ligea Lounge Bar 31/12/2021
dalle 21.00 - from 9.00 pm

From our Executive Chefs Renzo Di Filippo & Antonio Vitale

Tagliolini fatti in casa con astice e tartufo nero
Homemade tagliolini with lobster and black truffle

Finger food dello Chef
Chef's finger food

Buffet di dolci monoporzioni
Buffet of single serving desserts

Dopo la mezzanotte: Gambuccio di Modena e lenticchie di Castelluccio
After midnight: Traditional New Year's Eve pork Zampone and lentils from Castelluccio



Finger food

- Tartare di avocado pomodorini e zucchine romanesche / Tartara of avocado, cherry tomatoes and roman zucchini
- Bastoncini di verdure in pastella di ceci / Vegetable sticks in chickpea batter
- Uova poché di quaglia con tartufo nero / Poché quail eggs with black truffle
- Sfere di zucca e funghi con salsa allo zafferano / Pumpkin and mushroom balls with saffron sauce
- Muffin salati con cavolfiore e broccoletti / Savory muffins with cauliflower and broccoli
- Lattughino con uva, brie, senape e sedano / Lettuce with grapes, brie cheese with a white rind, mustard and celery
- Insalata di pollo con carciofi romaneschi e chicchi di melagrana / Chicken salad with roman artichokes and pomegranate grains
- Triangoli di polenta con mostarda e speck croccante / Grilled polenta with mustard sauce and smoked ham
- Foie gras con marmellata di cipolla di Tropea e pan brioche / Foie gras with Tropea onion jam and brioche bread
- Girelle di prosciutto di Parma con ricotta e pistacchi / Parma raw ham swirls with ricotta cheese and pistachios
- Carpaccio di manzo mi-cuit con mousse di senape di dijon / Mi-cuit beef carpaccio with dijon mustard mousse
- Costolette di agnello con salsa alla yogurt e lime / Lamb chops with yogurt and lime sauce
- Filetto di maiale alle mele e castagne / Fillet of pork with apples and chestnuts
- Astice alla catalana / Lobster Catalana style
- Capesante gratinate alle erbe aromatiche / Broiled scallops with aromatic herbs
- Scampi in camicia di zucchine romanesche / Poached scampi of roman zucchini
- Cocktail di gamberi / Prawns cocktail
- Cheesecake al salmone selvaggio / Wild salmon cheesecake
- Camicia di melanzana arrostita con branzino aromatizzato alla maggiorana / Roasted eggplants with sea bass and marjoram
- Baccalà mantecato con chips di patata viola e pepe di sichuan / Creamed salt cod with purple potato chips and sichuan pepper

Waiting for you 2022
€ 190,00