



★ ★ ★ ★ ★ L

ABANO GRAND HOTEL

I consigli del nostro sommelier

“Bianchi”

<i>Il Livio</i> pinot Bianco, chardonnay, picolit	<i>Livio Felluga</i>	48.00 €
<i>Lugana Riserva Sergio Zenato</i> trebbiano di Lugana	<i>Zenato</i>	48.00 €
<i>Chardonnay</i> chardonnay	<i>Planeta</i>	62.00 €



“Rossi”

<i>Gemola Rosso</i> merlot, cabernet franc	<i>Vignalta</i>	58.00 €
<i>Collio Rosso “Riserva degli Orzoni”</i> cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc	<i>Marco Felluga</i>	65.00 €
<i>Capo di Stato</i> cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, malbec	<i>Loredan Gasparin</i>	72.00 €



“Bollicine & Champagne”

<i>Franciacorta Sanseverè Satèn</i> chardonnay	<i>Monte Rossa</i>	56.00 €
<i>Krug Grand Cuvée Brut 2010</i> pinot noir, chardonnay	<i>Krug</i>	290.00 €

*Chef: Claudio Crivellaro
Maitre: Vincenzo Esposito*



★ ★ ★ ★ ★ L

ABANO GRAND HOTEL

Sabato 24 dicembre 2022

Ore 19.15

Salone Imperiale

“Aspettando il Natale”

*Nel salone delle feste un sontuoso Aperitivo con frivolezze dello Chef,
fingerfood e le nostre eccellenze gastronomiche*



Dalle ore 19.45

Ristorante Pietro d'Abano

Menu della Vigilia di Natale

*Zuppa di scorfano, verdure, crostone di pane al nero,
crescione e la sua aria*



*Bavette “Benedetto Cavalieri” all’astice con la sua bisque,
su crema e germogli di puntarelle, bottarga di muggine*



*Darna di Branzino selvaggio, in crosta aromatica,
verdure baby al burro, spuma di arancia*



*Sorbetto alle mele e basilico, mele in osmosi al calvados,
basilico disidratato, pinoli caramellati*



*Cuore di filetto di manzo nella classica preparazione in crosta alla Wellington
con salsa perigordine patatine mascotte al forno e carotine clamart*



*Tortino demi cuit al cioccolato Ruby con salsa di amarene,
Biancomangiare alla mandorla, insalatina di mango e papaya profumati al lime*

