



## WEIHNACHTSMENÜ

---

### *Weihnachtsgruß aus der Küche*

\*\*\*

#### *Trilogia d'Antipasti*

Carpaccio von der Entenbrust mit lauwarmem Fenchel-Orangensalat  
Jakobsmuschel auf Blattspinat und Trüffel-Mascarpone au gratin  
Knusprige Artischocke nach römischer Art

\*\*\*

#### *Hauptspeise zur Auswahl*

Seezungenfilets an Safran-Vermouth-Sauce,  
Pernod-Risotto, Vichy-Karotten und gegrilltem Kürbis

Suprema di Faraona – Perlhuhnbrust mit Mandelblätterkruste an Madeirasauce,  
serviert mit Kartoffel-Gratin, Vincotto-Karotten und gegrilltem Kürbis

Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung von Büffelmozzarella und Löwenzahn ‘  
an Trüffelbuttersauce und Walnüssen, serviert mit 2 Gramm frischen weißen Alba-Trüffel „Bianco Pregiato“  
- auf Wunsch, jedes weitere Gramm zum Weihnachtspreis von 6,00 € (statt 8,00 €) -

\*\*\*

#### *Weihnachtliches Dessert*

Marsala-Zimt-Zabaionecreme,  
hausgemachtes Mandarinen-Sorbet,  
Cantuccini unseres Pâtissiers

**72,00 Euro p.P.**

*(Geringfügige Änderungen am Menü vorbehalten)*

Am 25.12. und 26.12. bieten wir ein Weihnachtsmenü mit Auswahlmöglichkeit an.  
Wir bitten Sie, uns die Anzahl der gewählten Hauptspeisen bis 15.12.2023 mitzuteilen –  
gerne auch per Email an: [welcome@hotelbardolino.info](mailto:welcome@hotelbardolino.info)

Am 25.12. haben wir von 12:00 bis 15:00 Uhr geöffnet.  
Am 26.12. haben wir von 17:30 bis 22:00 Uhr geöffnet.