

Via Troubetzkoy, 136  
28925 - Verbania-Suna (VB)  
Tel +39 0323 504445  
E-mail: info@hotelpescedoro.it  
www.hotelpescedoro.it



Per informazioni e prenotazioni  
**0323 504445**

★ ★ ★  
Hotel Ristorante  
Pesce d'Oro  
... time to relax

Menù delle feste  
**2019**

## Il Pranzo di Natale

Aperitivo al mandarino

Selezione di salumi Ossolani con sformatino alla toma del Mottarone, mele al forno e grissini croccanti

Rollè d'anatra affumicata con songino e marmellata all'arancia

Timballo di porri, crema al caprino e pancetta alla brace

Millefoglie di sarde con pinoli, passatina di pomodoro e capperi di Pantelleria

— o — o — o — o — o — o —

Selezione Carnaroli Acquarello con crema di zucca e scamorza affumicata di Agerola

Gnocchetti al nero di seppia, vellutata di carciofi, julienne di seppia e pomodorini Confit

— o — o — o — o — o — o —

Tacchinella farcita alle castagne, salsa al porto, patatine al forno

Fagottino di pasta fillo al miele di castagno con tomino e pere

— o — o — o — o — o — o —

Tronchetto di Natale farcito all'ananas e melograno

— o — o — o — o — o — o —

Caffè con margheritine di nonna Marisa

Refosco Rosso e Pinot bianco del Veneto e acque

**Euro 49,00**

Bambini 0-4 anni gratis  
4-12 anni Euro 29,00

## Il Pranzo S. Stefano

Crudo di Parma, dadolata di ananas e mandaranci

Crostini al patè di tonno e di zucchine e menta

Insalatina tiepida di polipo con melograno e crema di bufala

— o — o — o — o — o — o —

Ravioli alla mousse di melanzane, ragu' di lago e zafferano

Flan di Zucca con salsa al Castelmagno e castagne glassate

— o — o — o — o — o — o —

Filetto di Orata al cartoccio con olive taggiasche ed aromi liguri

Patate naturali burro alle erbe e spinaci con uvetta

— o — o — o — o — o — o —

Semifreddo al pandoro con cioccolato fondente caldo

— o — o — o — o — o — o —

Caffè

— o — o — o — o — o — o —

Refosco Rosso e Pinot bianco del Veneto e acque

**Euro 38,00**

Bambini 0-4 anni gratis,  
4-12 anni Euro 25,00

## Il Cenone di S. Silvestro

Assortimento di salumi con carpaccio di ananas, pane alla curcuma

Speck di cinghiale con insalata di sedano rapa e noci

Tonno marinato alla soia e rafano

Cotechino tradizionale con verze e zabaione salato, lenticchie di Castelluccio di Norcia

Sformatino ai carciofi con salsa alle acciughe

— o — o — o — o — o — o —

Rollè di crespelle integrali alla burrata e zucchine con salsa alla zucca "Bosco fiorito"

Carnaroli al baccalà e cipolle rosse di Tropea glassate

— o — o — o — o — o — o —

Filetto di branzino con vellutata di rucola e julienne di verdure

Tagliata di cervo agli aromi con marmellata di mirtilli e patatine al forno

— o — o — o — o — o — o —

Scrigno di pasta sfoglia ripieno di frutta stagionale e crema alle nocciole

— o — o — o — o — o — o —

Caffè

Musica dal vivo Balli e Cotillons

**Euro 87,00**

Bambini 0-4 anni gratis  
4-12 anni Euro 44,00

## Il Pranzo del 1° Gennaio

Buffet delle verdure ed insalate con stuzzichini

— o — o — o — o — o — o —

Scelta di primi piatti

— o — o — o — o — o — o —

Scelta di secondi piatti

Contorni misti

— o — o — o — o — o — o —

Scelta dei nostri dessert

— o — o — o — o — o — o —

Bevande e caffè esclusi

Lo staff dell'Hotel Pesce d'Oro  
augura a tutti serene feste

e felice 2020

**Euro 28,00**

Bambini 0-4 anni gratis,  
4-12 anni Euro 20,00