



MANDARIN
BAR & BISTROT

Pranzo di Natale 25/12

Gourmet Christmas Lunch

MANDARIN BAR & BISTROT

OSTRICHE

con salsa allo Champagne

RISOTTO

ai funghi e polvere di trombette

TORTELLI

farciti con fagiano e brodo di piccione

MANZO

con crema di erbe, lumache e crumble al caffè

SFERA DI NATALE

con crema alla vaniglia, mandarino,
castagna e zabaglione caldo

—
95 € bevande escluse

OYSTERS

with Champagne sauce

RISOTTO

with mushrooms and chanterelle powder

TORTELLI PASTA

filled with pheasant and pigeon broth

BEEF

with herbs cream, snails and coffee crumble

CHRISTMAS BALL

*with vanilla cream, tangerine,
chestnut and zabaglione sauce*

—
95 € beverages excluded

Cena di Capodanno 31/12

Gourmet New Year's Eve Dinner

MANDARIN BAR & BISTROT

FRUTTI DI MARE

con alghe kombu, brodo di scampi e mandorle

RAVIOLI

farcti con zabaglione, broccoli e tartufo bianco

ROMBO

con zucca allo zenzero e salsa al vino rosso

AGNELLO

allo zafferano e cardamomo con
crema di cipolla al nero

ZAMPONE

lenticchie e gamberi

ZUPPA INGLESE

salsa all'elisir di rose

—
250 € bevande escluse

SEAFOOD

with kombu seaweeds, langoustines broth and almonds

RAVIOLI

stuffed with zabaglione, broccoli and white truffle

TURBOT

with pumpkin, ginger and red wine sauce

LAMB

*with saffron, cardamom and
black onion cream*

PIG TROTTER

lentils and prawns

“ENGLISH SOUP”

with Alkermes liqueur and rose sauce

—
250 € beverages excluded

Brunch 01/01

MANDARIN BAR & BISTROT

BUFFET DI ANTIPASTI

TORTELLI
in brodo

FILETTO D'ANATRA
con patata dolce

BUFFET DI DOLCI

Bloody Mary e Mimosa

—
90€ bevande escluse

APPETIZER BUFFET

*TORTELLI PASTA
in broth*

*DUCK FILLET
with sweet potatoes*

DESSERT BUFFET

Bloody Mary and Mimosa

—
90€ beverages excluded