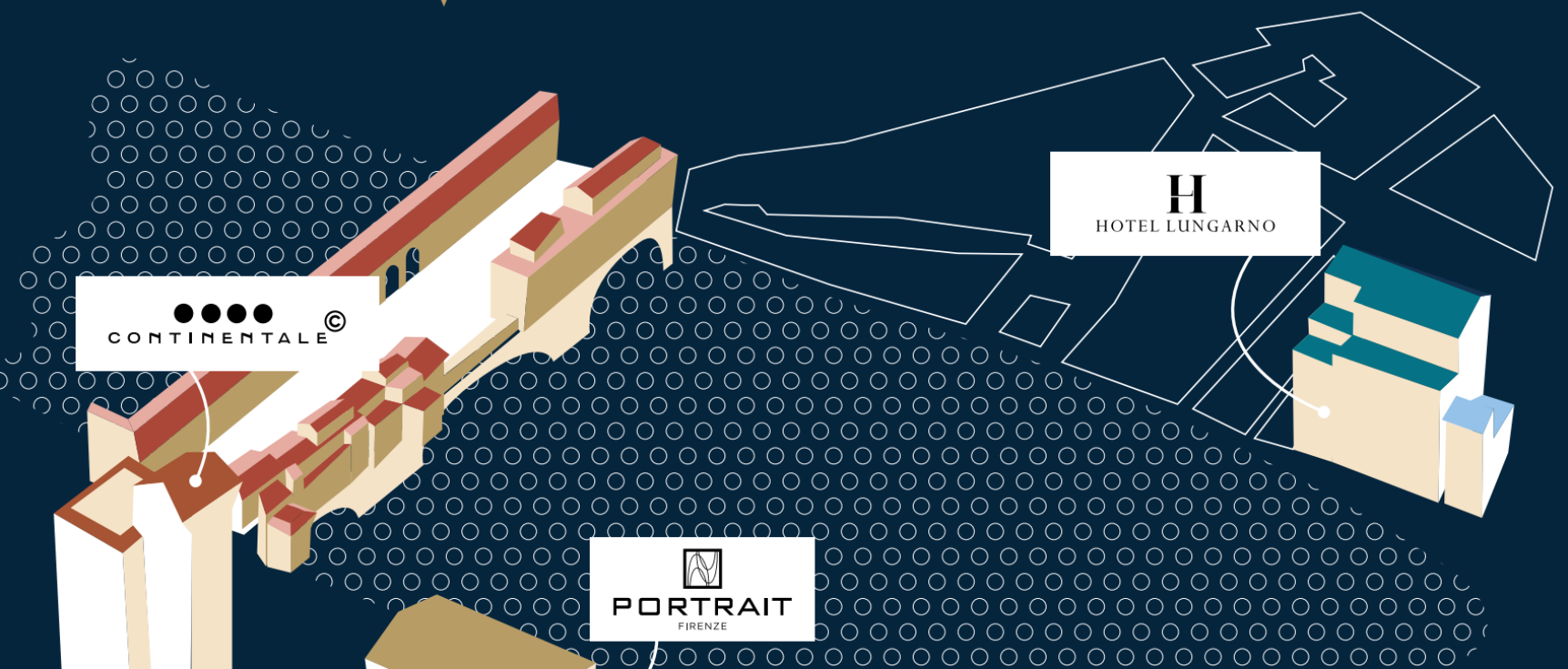
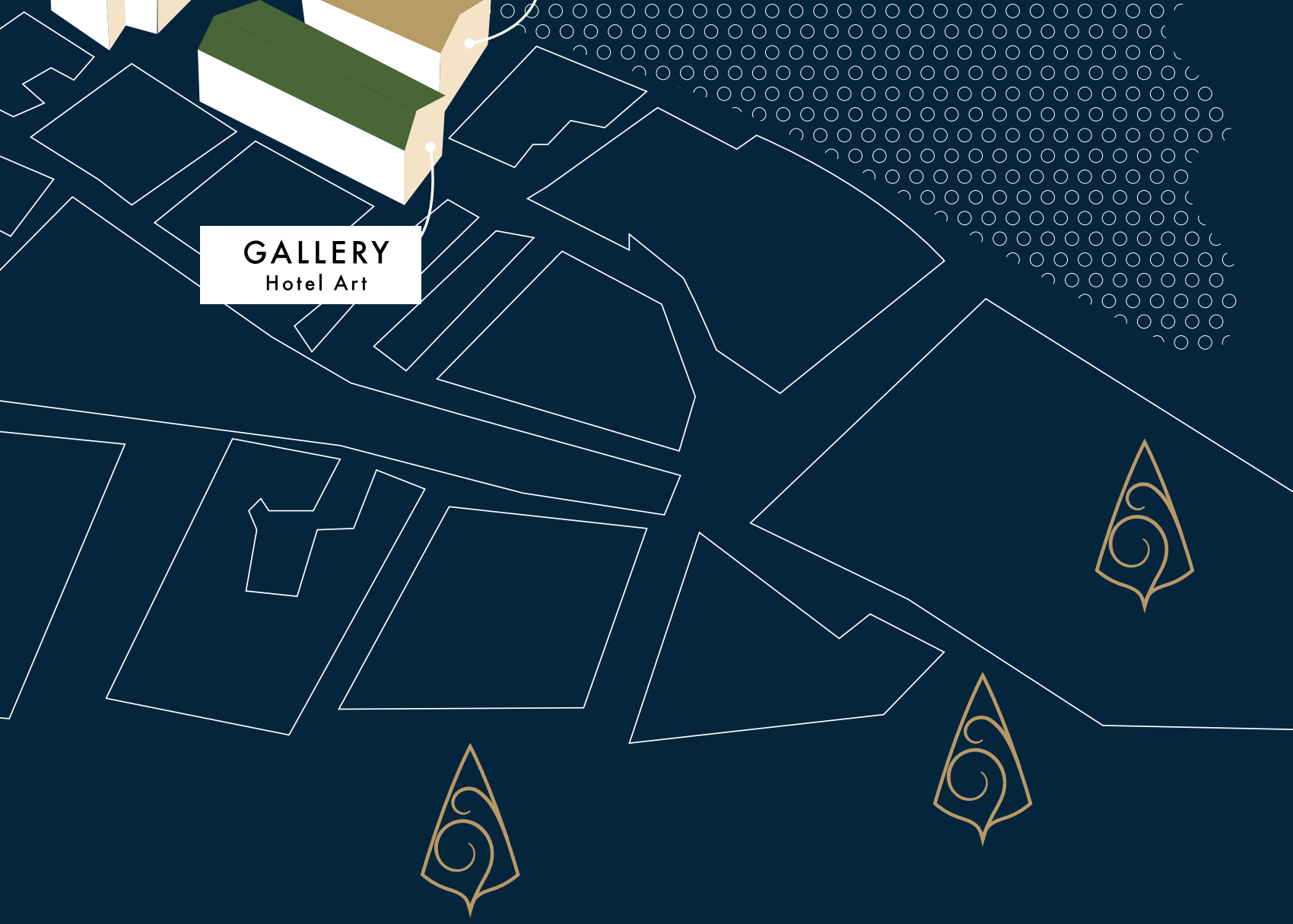
LUNGARNO
COLLECTION

GET THE PARTY STARTED!





- BORGO SAN JACOPO
- THE FUSION BAR & RESTAURANT
- PICTEAU BISTROT & BAR
- LA TERRAZZA ROOFTOP BAR
- CAFFÈ DELL'ORO

SPECIAL EVENTS

Festeggia il periodo più magico dell'anno con famiglia, amici e colleghi in una delle nostre straordinarie location. Scopri, tra le nostre proposte, quella più adatta alle tue esigenze contattando il nostro Ufficio Eventi.
Toast the holidays with family, friends and colleagues in a unique venue. Discover our proposals and contact our Events team to create your unforgettable celebration.

BACK TO THE TOP

+39 055 2726 6864
events@lungarnocollection.com

INFO&RESERVATIONS click here

dicembre

24

Christmas Eve Dinner

BORGO SAN JACOPO
RISTORANTE

Scampi
marinati, carciofo affumicato, crema di patate allo zafferano e bottarga di tonno
Marinated scampi smoked artichoke, saffron potato cream and tuna bottarga

Baccalà
verdure in agrodolce e coulis alle erbe
Baccalà Sweet and sour vegetables and herb coulis

Spaghettini
crema di burrata, limone, ostriche scottate e caviale Oscietra
Spaghettini burrata cream, lemon, seared oysters and Oscietra caviar

Ravioli
astice blu, cime di rapa e zabaione agli agrumi
Ravioli Blue lobster, turnip greens and zabaione with

citrus fruits

Triglia
cavolo nero, ceci e murici
Mullet black cabbage, chickpeas and sea snails

Monte Bianco
Pan di spagna al cioccolato fondente, crema di marroni e ganache al rum
Mont Blanc Sponge cake with dark chocolate, chestnut cream and rum ganache

Panettone artigianale
con salsa vaniglia
Traditional panettone with vanilla sauce

€270 per persona - €160 wine pairing, con un flûte di Champagne Blanc de Blancs 2010 Billecart Salmon per cominciare

€270 per person - €160 wine pairing, with a flûte of Champagne Blanc de Blancs 2010 Billecart Salmon to start

INFO&RESERVATIONS click here

BACK TO THE TOP

25

Christmas Lunch

Pictau BISTROT & BAR

Baccalà mantecato, polenta croccante e pomodorino candito
Creamed cod, crispy polenta and candied tomatoes

Lasagnetta con ragù di chianina, zucca e provola affumicata
Lasagnetta with Chianina ragout, pumpkin and smoked provola cheese

Stinco di vitello con crema di patate al limone e carciofi ripassati

BACK TO THE TOP

Veal shank with lemon potato cream and artichokes

Panettone artigianale con crema alla vaniglia
Traditional panettone with vanilla cream

€90 Menu completo
€90 Fixed menu

INFO&RESERVATIONS click here

31

New Years Eve Gala Dinner

BORGO SAN JACOPO
RISTORANTE

Tartare di Branzino
avocado, ribes e caviale Tradition
Sea bass tartare avocado, currant and Tradition caviar

Capesante
zucca, mandorle e arancia amara
Scallops pumpkin, almonds and bitter orange

Tortelli
cavolfiore affumicato, pappa al pomodoro, gamberi rossi di Mazara marinati e il suo consommé
Tortelli smoked cauliflower, pappa al pomodoro, marinated red Mazara prawns and its consommé

Pluma di Maialino
verza, pera speziata e tartufo bianco di San Miniato
Pork Pluma cabbage, spicy pear and San Miniato white truffle

Mousse all'Amaretto
cuore al pompelmo, croccante alla nocciola e glassa al cioccolato bianco
Amaretto Mousse grapefruit heart, hazelnut crunch and white chocolate icing

Panettone artigianale
con salsa vaniglia
Traditional panettone with vanilla sauce

Dopo la mezzanotte
Cotechino con lenticchie
After Midnight Cotechino with lentils

€350 per persona - €220 wine pairing inclusa una flûte di Dom Perignon per cominciare

€350 per person - €220 wine pairing, with a flûte of Dom Perignon to start

INFO&RESERVATIONS click here

BACK TO THE TOP

31

New Years Eve Dinner

CAFFÈ DELL'ORO

Benvenuto dello Chef
Raviolino Freddo di Daikon e Tonno Balfego', Gazpacho Invernale di Ostriche Poget e Caviale Calvisius
Welcome by the Chef Cold raviolino with Daikon and Balfego' tuna, Winter Gazpacho with Poget Ostrich and Calvisius Caviar

Antipasto
Variazione di Capesante, Porro e Tartufo
Appetizer Variation of Scallops, Leek and Truffle

Primo
Tagliolino allo zafferano con crudo di Gamberi Rossi, Pecorino Carmasciano e Guanciale di Cinta Senese
First Course Tagliolino with Saffron and raw Red Prawns, Pecorino Carmasciano and Cinta Senese Guanciale

Secondo

Filetto di Black Angus selezione Miguel Vargara, "Schiacciata" di Patate, Funghi, Castagne e Salsa Périgourdine

Main Course Black Angus fillet Miguel Vargara selection, potato "Schiacciata", Mushrooms, Chestnuts and Périgueux Sauce

Dessert

Lingotto al Cioccolato Fondente, Mousse al Torrone, Gelato alla Strega e Meringhe ai Frutti Rossi

Dessert Dark Chocolate Bar, Nougat Mousse, Witch Ice Cream and Red Fruit Meringue

Coccole Finali

Selezione di Piccola Pasticceria

Petit four Selection of small pastries

Dopo la Mezzanotte

Cotechino e Lenticchie secondo la tradizione

After Midnight Cotechino and Lentils according to tradition

€250 per persona - €120 wine pairing, con una flûte di Champagne Blanc de Blancs Henriot per cominciare

€250 per person - €120 wine pairing, with a flûte of Champagne Blanc de Blancs Henriot to start

INFO&RESERVATIONS click here

BACK TO THE TOP

31

New Years Eve

THE FUSION
BAR & RESTAURANT

DJ SET
dalle 22.00 alle 2.00
from 10 pm till 2 am

1 cocktail accompagnato da dolci della tradizione
1 cocktail served with with traditional Italian Christmas treats

€50 per persona

€50 per person

1 bottiglia di Champagne per coppia accompagnata da dolci della tradizione natalizia
1 bottle of Champagne per couple served with traditional Italian Christmas treats

€80 per persona

€80 per person

Disponibile uno speciale menu alla carta
À la carte special menu available

INFO&RESERVATIONS
click here

BACK TO THE TOP

31

New Years Eve

LA TERRAZZA®
CONTINENTALE

dalle 23.00 alle 1.00
from 11 pm till 1 am

1 bottiglia di Champagne per coppia accompagnata da caviale e dolci della tradizione natalizia
1 bottle of Champagne per couple served with caviar and traditional Italian Christmas treats

€90 per persona*

€90 per person*

***(offerta prepagata e non rimborsabile)**

*(non-refundable prepayment)

BACK TO THE TOP

LUNGARNODINING.COM **LUNGARNOCOLLECTION.COM**

LUNGARNO
COLLECTION

The Christmas Spirit lives here

BACK TO THE TOP