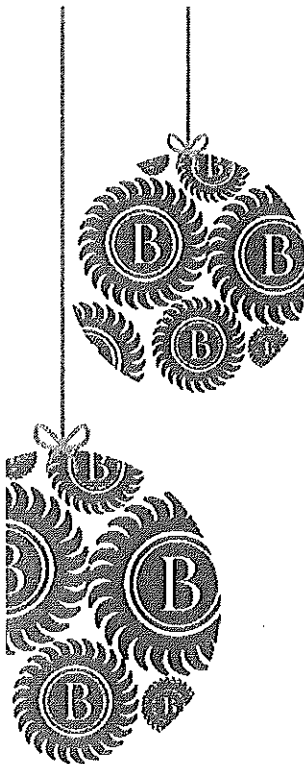




Seasonal Programme

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL CHRISTMAS EVE DINNER CENONE DELLA VIGILIA DI NATALE

Traditionnelle friture de Poissons pour le Réveillon de Noël
Traditional Christmas Eve fried fish
Fritturina mista di pesce

Maquereau mariné au citron vert et safran, jeune pousses d'épinards, avocat et amandes
Lime and saffron marinated mackerel, spinach sprouts, avocado and almonds
Sgombro marinato al lime e zafferano con germogli di spinaci, avocado e mandorle

Filet de dorade rôti, crème de topinambour, olives taggiasche, radicchio de Treviso et vinaigre balsamique IGP de Modena
Roasted sea-bream fillet, Jerusalem artichokes cream, taggiasche olive, red chicory and Modena balsamic vinegar
Filetto d'orata arrosto, crema di topinambur, olive taggiasche, radicchio rosso di Treviso e aceto balsamico IGP di Modena

Tiramisu au citron avec mûres et glace pistache
Lemon tiramisu with blackberries and pistachio ice cream
Tiramisu al limone con more e gelato al pistacchio

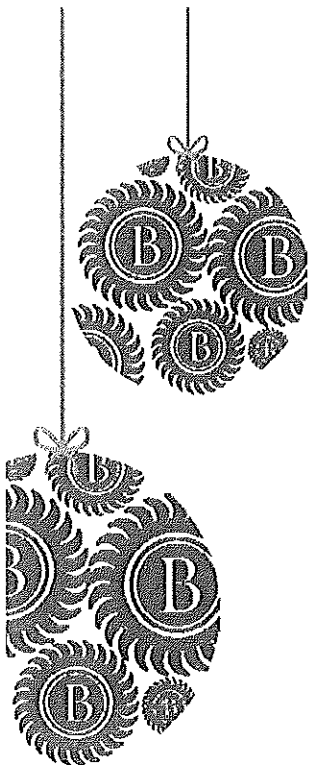
Café et mignardises
Coffee and mignardises
Caffé e dolcetti

Boissons non comprises
Beverages not included
Bevande non incluse

€ 65 p.p.



BOSCOLO
EXEDRA NICE



Seasonal Programme

DÉJEUNERS DE NOËL

CHRISTMAS LUNCH

PRANZO DI NATALE

Friture de légumes de Noël en tempura

Christmas vegetables tempura style

Verdure di Natale fritte in tempura

Crème de brocolis avec anchois, petites bouchées de morue et tomates séchées

Broccoli cream with anchovies, salted cod bites and dried tomatoes

Crema di broccoli con acciughe, bocconcini di baccalà e pomodori secchi

Suprême de pintade et fruits secs en croûte de pâte phyllo, chou frisé et sauce au vin rouge

Guinea fowl breast and dried fruits in phyllo dough crust, cabbage and red wine sauce

Petto di faraona e frutta secca in crosta di pasta phyllo, verza e salsa al vino rosso

Demi-soufflé au panettone, fruits des bois et glace à la vanille

Panettone demi-soufflé, wild berries and vanilla ice cream

Demi-soufflé al panettone, frutti di bosco e gelato alla vaniglia

Café et mignardises

Coffee and mignardises

Caffé e dolcetti

Boissons non comprises

Beverages not included

Bevande non incluse

€ 65 p.p.



BOSCOLO
EXEDRA NICE

Seasonal Programme

RÉVEILLON DU NOUVEL AN
NEW YEAR'S EVE DINNER
CENONE DEL 31 DICEMBRE

Trois variétés de canapés avec une flute de Champagne
Three types of canapé with a flute of Champagne
Tre tipi di canapè con una flute di Champagne

Homard avec salade d'agrumes et terrine de foie gras
Lobster with citrus salad and goose liver terrine
Astice con insalata di agrumi e terrina di foie gras

Risotto camaroli avec potiron, châtaignes et truffe noir
Camaroli risotto with pumpkin, chestnuts and black truffle
Risotto camaroli con zucca, castagne e tartufo nero

Filet de loup de mer à la plancha, lentilles, pistaches et truffe blanche d'Alba
Seared sea-bass fillet, lentils, pistachios and white truffle from Alba
Filetto di spigola alla plancia, lenticchie, pistacchi e tartufo bianco d'Alba

Cuisse de cochon façon porchetta, crème de pommes de terre, pommes vertes et
moutarde d'oignons rouges de Tropea
Pork suckling thigh porchetta style, potato cream, green apple and Tropea red onions mustard
Coscia di maialino porchettata, crema di patate, mele verdi e mostarda di cipolle rosse di Tropea

Parfait au chocolat noir et noisettes, biscuit épicé, soupe tiède à la mandarine
Dark chocolate and hazelnut parfait, spicy biscuit, warm tangerine soup
Semifreddo al cioccolato fondente e nocciole con bisquit alle spezie e zuppetta tiepida al mandarino

Café et mignardises
Coffee and mignardises
Caffè e dolcetti

Boissons non comprises
Beverages not included
Bevande non incluse

€ 150 p.p.



BOSCOLO
EXEDRA NICE



Parmigiana d'Aubergines revisitée

Our style Eggplant Parmigiana

Parmigiana di melanzane alla mia maniera

€ 16,00

Soupe de Pois Chiches, Cèpes et Seiches

Pea soup, mushrooms and cuttlefish

Zuppetta di ceci, funghi porcini e seppie

€ 20,00

Flan d'Artichauts, salade de Poulpe, olives Taggiasche, fleurs de Courgettes frites

Artichoke flan, octopus salad, Taggiasche olives, fried zucchini flowers

Flan di carciofi, insalata di polpo, olive Taggiasche e fiori di zucca fritti

€ 19,00

Caprese au parfum de la mer : Mozzarella di Bufala, Gambas, Tomates confites

Caprese Sea Scented: buffalo mozzarella, candied tomato, prawns

Caprese al Profumo di Mare: mozzarella di bufala, pomodori canditi, gamberi

€ 22,00

Carpaccio de Poissons: Loup de Mer, Langoustines, Tartare de Gambas avec Avocat et Pamplemousse rose

Raw fish: sea-bass, langoustines, prawns tartar with avocado and pink grapefruit

Crudo di pesce: spigola, scampi, tartare di gamberi con avocado e pompelmo rosa

€ 26,00



Risotto “Carnaroli” parfumé aux Herbes, Truffe noire et Fromage Burrata

Carnaroli risotto flavored with herbs, black truffle and Burrata Cheese

Risotto Carnaroli profumato alle erbe, tartufo nero e burrata
(20 Min.) V.

€ 26,00

Paccheri de Gragnano au Homard avec Poivrons rôtis au Basilic et Estragon

Gragnano Paccheri with lobster, roasted peppers, basil and tarragon

Paccheri di Gragnano all’astice con peperoni arrosto, basilico e dragoncello

€ 26,00

Spaghetti de Blé Kamut, ail, Huile d’Olive Extra Vierge, Piment et Palourdes

Kamut wheat spaghetti, garlic, extra virgin olive oil, chili and clams

Spaghetti di grano Kamut, aglio, olio, peperoncino e vongole veraci

€ 19,00

Orecchiette « Cacio, Pepe » et Sardines au vinaigre Balsamique de Modène

Orecchiette with cheese, pepper and Sardines with Balsamic vinegar of Modena

Orecchiette cacio, pepe e sardine all’aceto balsamico di Modena

€ 19,00



La Mer/ Fish Main Course/ Il Mare

Gambas grillées avec Pomme de terre écrasée au sel et sauce Méditerranéenne

Grilled prawns with salt mashed potatoes and Mediterranean sauce

Gamberi alla griglia, patate schiacciate al sale e salsa mediterranea

€ 32,00

Soupe de Poissons Méditerranéenne avec bruschetta de Pain de Campagne à l'Huile d'Olive Extra Vierge

Mediterranean Fish soup with extra virgin olive oil toasted bread

La Zuppa di pesce Mediterraneo con bruschetta di pane aromatizzato olio extra vergine d'oliva

€ 29,00

Morue glacée aux épices, Oignons rouges de Tropea et crème de Pommes vertes et Céleri-rave

Salt cod glazed with spices, Tropea red onions and green apple and celeriac cream

Baccalà glassato alle spezie con cipolle rosse di Tropea e crema di mele verdi e sedano rapa

€ 28,00

Filet de Loup de Mer à la plancha avec crème de Citrouille, Fruits de mer et Citron

Roasted sea bass fillet with pumpkin cream, seafood and lemon

Filetto di spigola alla plancia, crema di zucca, frutti di mare e limone

€ 30,00

La Ferme/ Meat Main Courses/ Carne

Magret de Canard à l'Orange, Miel et Thym, Fenouil et Raisins

Orange duck breast with honey, thyme, fennel and grapes

Petto d'Anatra all'arancia, miele e timo, finocchi e uva

€ 28,00

Filet de Bœuf grillé, purée de Pommes de Terre, Lentilles vertes et Amandes

Grilled beef fillet, mashed potatoes, green lentils and almonds

Filletto di manzo alla griglia con pure di patate, lenticchie verdi e mandorle

€ 32,00



Moelleux au Chocolat Noir avec poires et sorbet Orange

Dark chocolate cake, pear and orange sorbet

Tortino al cioccolato fondente con pere e sorbetto all'arancia

(20 Min.)

€ 13,00

Demi-soufflé aux Agrumes et Chocolat blanc avec glace aux Amandes salée

Demi-soufflé with citrus fruit, white chocolate and salted almonds ice cream

Demi soufflé agli agrumi e cioccolato bianco con gelato alle mandorle salato

(20 Min.)

€ 13,00

Ananas caramélisé, crème, Menthe, glace Vanille de Madagascar

Caramelized pineapple, cream, mint, Madagascar vanilla ice cream

Ananas caramellata, crema, menta, gelato alla vaniglia del Madagascar

€ 13,00

Feuilleté croustillant avec Ricotta, Noisette, Prunes rouges et glace aux Pistaches

Crispy puff pastry, ricotta cheese, hazelnuts red plums and pistachio ice cream

Sfoglia croccante con ricotta, nocciole, prugne rosse e gelato al pistacchio

€ 13,00

Notre Tiramisù

Our style Tiramisù

Tiramisù alla nostra maniera

€ 13,00

Café Gourmand

Coffee Gourmand

Caffè gourmand

€ 10,00

Notre sélection de glaces et sorbets maison: Vanille, Pistache, Café, Amande salée, Chocolat, Orange, Fraise, Citron

Homemade ice cream and sorbet selection: Vanilla, Pistachio, Coffee, Salted Almond, Chocolate, Orange, Strawberry, Lemon

Selezione dei nostri gelati e sorbetti fatti in casa: Vaniglia, Pistacchio, Caffé, Mandorle salate, Cioccolato, Arancia, Fragola, Limone

Trois parfums au choix / *Choice of three flavors*/ Scelta di tre gusti

€ 13,00

Sélection de Fromages Italiens

Italian cheeses selection

Selezione di formaggi Italiani

€ 12,00

Dégustation Automne

3 Plats

€ 45,00

Soupe de Pois Chiches, Cèpes et Seiches

Pea soup, mushrooms and cuttlefish
Zuppetta di ceci, funghi porcini e seppie

Ou / Or / Oppure

Orecchiette « Cacio, Pepe » et Sardines au vinaigre Balsamique de Modène

Orecchiette with cheese, pepper and Sardines with Balsamic vinegar of Modena
Orecchiette cacio, pepe e sardine all'aceto balsamico di Modena

Morue glacée aux épices, Oignons rouges de Tropea et crème de Pommes vertes et Céleri-rave

Salt cod glazed with spices, Tropea red onions and green apple and celeriac cream
Baccalà glassato alle spezie con cipolle rosse di Tropea e crema di mele verdi e sedano rapa

Ou / Or / Oppure

Magret de Canard à l'Orange, Miel et Thym, Fenouil et Raisins

Orange duck breast with honey, thyme, fennel and grapes
Petto d'Anatra all'arancia, miele e timo, finocchi e uva

Notre Tiramisù

Our style Tiramisù
Tiramisù alla nostra maniera

Ou / Or / Oppure

Feuilleté croustillante avec Ricotta, Noisette, Prunes rouges et glace aux Pistaches

Crispy puff pastry, ricotta cheese, hazelnuts red plums and pistachio ice cream
Sfoglia croccante con ricotta, nocciole, prugne rosse e gelato al pistacchio

Prix net services et taxes compris

Price included service and taxes

I prezzi si intendono servizio e tasse incluse