

MENÙ DELLE FESTE AL RISTORANTE GLAM *nel* PALAZZO VENART

*Caro ospite,
Palazzo Venart ed il ristorante GLAM
sono lieti di offrire il nostro sofisticato menù di Natale,
che sarà servito in un'atmosfera elegante e intima.
Vi auguriamo tutto il meglio per il nuovo anno!*

PRANZO DI NATALE

Gioco di gusto e consistenze e Franciacorta Bellavista

—
Uova di quaglia, broccoli e caviale

—
Scampi crudi, finocchietto e vinaigrette all'arancia

—
Tortellini in brodo

—
Risotto alle rape rosse e Gorgonzola

—
Maialino e rape

—
Dessert Noci e Melograno

—
Mousse tiepida di cioccolato e gelato alla nocciola

—
Caffè e Piccola Pasticceria



MENÙ DELLE FESTE AL RISTORANTE GLAM *nel* PALAZZO VENART

*Caro ospite,
Palazzo Venart ed il ristorante GLAM
sono lieti di offrire il nostro sofisticato menù di San Silvestro,
che sarà servito in un'atmosfera elegante e intima.
Vi auguriamo tutto il meglio per il nuovo anno!*

CENONE DI SAN SILVESTRO

Ostriche e Champagne

Rosa di Gorizia, riduzione di radicchio e scampi

Capesante crema dolce e nocciola

Il nostro piccolo e dolce agnolotto

Risotto Oro, triglia e alloro

Agnello, Kefir e zucca

Torrone, Panettone

Caffè e Piccola Pasticceria

Soave e Bolgheri rosso



FESTIVE MENU AT GLAM RESTAURANT *in* PALAZZO VENART

*Dear Guest,
The Palazzo Venart Luxury Hotel and the GLAM Restaurant
are pleased to offer you our sophisticated festive menus,
which will be served in an elegant and intimate setting.
We wish you all the best for the festive season!*

CHRISTMAS DAY LUNCH

Welcome canapes and Franciacorta Bellavista

Quail egg, broccoli and caviar

Raw Langoustine, fennel leaves and orange vinaigrette

Traditional Tortellini in broth

Beetroot risotto and Gorgonzola cream

Suckling pig and turnips

Walnut and pomegranate cream

Warm chocolate mousse and hazelnut icecream

Coffee and Petit Four



FESTIVE MENU AT GLAM RESTAURANT

in

PALAZZO VENART

*Dear Guest,
The Palazzo Venart Luxury Hotel and the GLAM Restaurant
are pleased to offer you our sophisticated festive menus,
which will be served in an elegant and intimate setting.
We wish you all the best for the festive season!*

NEW YEARS EVE DINNER

Oyster and Champagne

Gorizia salad, Radicchio reduction and raw langoustine

Sweet cream, scallops and hazelnut powder

Our baby ravioli and shoots salad

Risotto Oro, mackerel and bay sauce

Lamb, Kefir cream and pumpking

Texture of Torrone and Panettone

Coffee and petit four

Soave white wine and Bolgheri rosso as red wine

