



BOSCOLO

HOTELS & SPAS



BUON NATALE

Fatto con Amore

12 Boulevard Victor Hugo,
06000 Nice

11 Quai Jules Courmont,
69002 Lyon

www.boscolollection.com



BUON NATALE
Menu



ANGELO
ITALIAN RESTAURANT

Pour cette saison festive, le Chef Antonio Salvati vous invite à savourer au “Angelo Italian Restaurant” un menu de Noël exclusif, mettant en lumière les produits italiens et locaux les plus raffinés, minutieusement sélectionnés tout au long de l’année. Plongez dans l’authenticité et l’élégance des traditions italiennes. En compagnie de vos proches, nous vous promettons une expérience sans pareille.

Durante queste festività, il nostro Chef Antonio Salvati vi invita a vivere un viaggio gastronomico al “Angelo Italian Restaurant”, dove un menu natalizio speciale rende omaggio ai migliori prodotti italiani e locali, selezionati con passione. Immergetevi nell’autenticità e nel calore delle tradizioni culinarie italiane. Con i vostri cari, siamo pronti a regalarvi un’esperienza senza eguali.

This festive season, Chef Antonio Salvati invites you to embark on a gourmet journey at the “Angelo Italian Restaurant,” where a unique Christmas menu celebrates the finest Italian and local ingredients, carefully curated throughout the year. Immerse yourself in the authenticity and elegance of Italian culinary traditions. Together with your loved ones, we promise an unparalleled dining experience.

Fatto con Amore

JOYEUX NÖEL

Amuse Bouche

Crostini avec mousse de mascarpone aux agrumes et perles de caviar Calvisius
Crostino con mousse di mascarpone agli agrumi e perle di caviale Calvisius

ANTIPASTO

Exquis tartare de bœuf à l'italienne avec œuf de caille et mayonnaise à l'huître
Raffinata tartare di manzo all'italiana con uovo di quaglia e maionese all'ostrica

PRIMO

Ravioli "Cacio e Pepe" avec crème de "Parmigiano Reggiano DOP" et truffes fraîches
Ravioli "Cacio e Pepe" su crema di "Parmigiano Reggiano DOP" e tartufo fresco

"SGROPPINO"

Sorbet au citron de Sicile au Prosecco
Sorbetto di limone siciliano con un tocco di Prosecco

SECONDO

Suprême de caille rôtie, variations de betterave et jus de Barolo
Suprema di quaglia arrostita, barbabietola in diverse consistenze e riduzione di Barolo

DOLCE

Pré-dessert: Surprise gastronomique de notre Chef
Pre-dessert: Creazione a sorpresa del nostro Chef

DOLCE FINALE

Panettone artisanal avec ganache pistache et framboises fraîches
Panettone artigianale con ganache di pistacchio e lamponi freschi

125€



MERRY CHRISTMAS

Amuse Bouche

Crostini with citrus mascarpone mousse and pearls of caviar Calvisius

APPETIZER

Exquisite Italian-style beef tartar with quail egg and oyster mayonnaise

FIRST COURSE

Ravioli "Cacio e Pepe" served with "Parmigiano Reggiano DOP" cream and fresh truffles

"SGROPPINO"

Sicilian lemon sorbet with Prosecco

MAIN COURSE

Roasted quail supreme, beet variations, and Barolo reduction

DESSERT

Pre-dessert: Chef's gourmet surprise

FINAL DESSERT

Artisanal panettone with pistachio ganache and fresh raspberries

125€

