



BOSCOLO

HOTELS & SPAS



Felice



ANNO NUOVO

Fatto con Amore

12 Boulevard Victor Hugo,
06000 Nice

11 Quai Jules Courmont,
69002 Lyon

www.boscolocollection.com



11 Quai Jules Courmont, 69002 Lyon



Felice
ANNO NUOVO

(.)
ANGELO
ITALIAN RESTAURANT

Pour célébrer la Saint-Sylvestre, notre Chef Antonio Salvati vous propose un menu exceptionnel, où la finesse des produits se marie à une créativité élégante pour une soirée inoubliable. Savourez des créations uniques, inspirées des saveurs de la tradition italienne et sublimées par une touche de modernité. En compagnie de vos proches, nous vous offrons une expérience qui marquera votre début d'année avec délice et raffinement.

Per celebrare la notte di San Silvestro, il nostro Chef Antonio Salvati ha creato un menu straordinario, con ingredienti pregiati e accostamenti eleganti, per una serata di pura magia culinaria. Lasciatevi avvolgere dai sapori unici della tradizione italiana, arricchiti da un tocco di sofisticata modernità. In compagnia dei vostri cari, vi accogliamo per un'esperienza indimenticabile, che segnerà l'inizio del nuovo anno con un'esplosione di gusto.

To celebrate New Year's Eve, Chef Antonio Salvati has designed an exquisite menu, where refined ingredients meet sophisticated creativity for an unforgettable night. Indulge in unique creations inspired by Italian tradition, elevated with a touch of contemporary elegance. Together with your loved ones, let us offer you an experience that will ring in the new year with a feast of flavors and elegance.

Fatto con Amore

JOYEUX NOUVEL AN

Amuse Bouche

Canapé de saumon mariné, mousse d'avocat et gel de citron yuzu
Canapè di salmone marinato con mousse di avocado e gel di limone yuzu

ANTIPASTO

Carpaccio de Saint-Jacques, caviar Calvisius, gelée acidulée et mayonnaise à l'huître
Carpaccio di capesante, caviale Calvisius, gel acidulo e maionese alle ostriche

PRIMO

Risotto Acquarello aux agrumes, homard et émulsion légère au champagne
Risotto Acquarello agli agrumi, aragosta e soffice emulsione di champagne

“SGROPPINO“

Sorbet au citron sicilien au Prosecco
Sorbetto al limone siciliano al Prosecco

SECONDO

Filet de bœuf en croûte de truffe, déclinaison de pommes de terre et jus au Barolo
Filetto di manzo in crosta di tartufo, variazione di patate e riduzione di Barolo

FORMAGGIO

Sélection de fromages italiens et fruits secs
Selezione di formaggi italiani e frutta secca

DOLCE

Pandoro avec mousse de mascarpone à la vanille et glace au pistache fait maison
Pandoro con mousse di mascarpone alla vaniglia e gelato al pistacchio fatto in casa

180€



HAPPY NEW YEAR

Amuse Bouche

Canapé of marinated salmon with avocado mousse and yuzu lemon gel

APPETIZER

Scallop carpaccio from Bretagne with caviar Calvisius, tangy jelly, and oyster mayonnaise

FIRST COURSE

Risotto Acquerello with citrus, lobster, and a light champagne emulsion

“SGROPPINO“

Sicilian lemon sorbet with Prosecco

MAIN COURSE

Beef tenderloin in a truffle crust, potato variations, and Barolo jus

CHEESE

Selection of Italian cheeses with dried fruit

DESSERT

Pandoro with vanilla mascarpone mousse and pistachio ice cream Homemade

180€

