PESTANA
LE MASSIF COURMAYEUR
HOTEL & LODGE
COLLECTION HOTELS
ITALY

CHRISTMAS DINNER

DECEMBER **24** FROM 7.30 PM

Strada Regionale 38, Courmayeur (AO)

MENU

Welcome aperitif at Bar del Gigante



CROSTINO WITH SALTED BUTTER AND "*FREDO*" CANTABRIAN ANCHOVIES

CROSTINO WITH RAW LANGOUSTINE AND "*COLLVERD*" FOIE GRAS

GORGONZOLA CHEESE CONES "*LA CASERA*"

HAND-CARVED "*CEBO DE CAMPO*" PATA NEGRA

TRUFFLE-FLAVOURED "*PATATAS NANA*" POTATO CHIPS

GLASS SHRIMP WITH SALT, PEPPER AND LEMON

FOCACCIA WITH SMOKEDSALMON,MASCARPONE AND AVOCADO

Starters

MEDITERRANEAN-STYLETUNATARTARE

PRAWNS IN COCKTAIL SAUCE

First Course

PORCINI MUSHROOM ANDLANGOUSTINE RISOTTO
FINISHEDWITH "COLLVERD"FOIE GRAS

Main Course

CREAMED SALT COD WITH CRISPY POLENTA



Desserts

ARTISANAL PANETTONE

PUFF PASTRY CANNOLI FILLED WITH PASTRY CREAM

WATER, COVER CHARGE AND COFFEE – **INCLUDED**
WINE AND ALCOHOLIC BEVERAGES – **NOT INCLUDED**

Children aged 0–2: Free of charge
Children aged 2–12: 50% off the full price

PESTANA
LE MASSIF COURMAYEUR
HOTEL & LODGE
COLLECTION HOTELS
ITALY

CENA DI NATALE

DICEMBRE **24** DALLE 19.30

Strada Regionale 38, Courmayeur (AO)

MENU

Aperitivo di benvenuto al Bar del Gigante



CROSTINO CON BURRO SALATO E ACCIUCHE DEL CANTABRICO “FREDO”

CROSTINO CON SCAMPO CRUDO E FOIE GRAS “COLLVERD”

CONETTI DI GORGONZOLA “*LA CASERA*”

PATA NEGRA “*CEBO DE CAMPO*” TAGLIATO AL COLTELLO

“*PATATAS NANA*” AL TARTUFO

GAMBERESSA SALE, PEPE E LIMONE

FOCACCIA CON SALMONEAFFUMICATO,MASCARPONE E AVOCADO

Antipasti

TARTARE DI TONNOCONBATTUTOMEDITERRANEO

GAMBERIINSALSAROSA

Primo

RISOTTO CON PORCINI E SCAMPIMANTECATOAL FOIE GRAS “*COLLVERD*”

Secondo

BACCALÀ MANTECATOCONPOLENTA CROCCANTE

Dolci



PANETTONEARTIGIANALE

CANNONCINI CON CREMA PASTICCERA

ACQUA, COPERTO E CAFFÉ – **INCLUSI**

VINI E ALCOLICI – **ESCLUSI**

Bambini: 0-2 anni gratis
Bambini: 2-12 anni 50% del prezzo