



GRAND HOTEL BRISTOL  
RESORT & SPA  
★★★

# Happy New Year 2021



Finissima di cappasanta, emulsione di latte di capra, tartufo nero e caviale  
**Scallop carpaccio, emulsion of goat milk, black truffle and caviar**

Carpaccio de noix de coquille Saint-Jacques, émulsion de lait de chèvre, truffe noire et caviar

Panna cotta al formaggio San Stè, pepite di foie-gras, mostarda di pere e mirtilli speziati  
**San Stè cheese panna cotta, foie-gras nuggets, pear and spiced blueberries mustard**

Panna cotta au fromage San Sté, pépites de foie gras, mostarda de poires et myrtilles épices

Fagottino di pasta fresca alla borragine ripiena di astice e funghi porcini, ristretto al corallo di crostacei  
**Fresh borage pasta dumpling filled with lobster and porcini mushrooms, shellfish coral broth**

Pâtes fraîches à la borage farcies de homard et cèpes, court bouillon au corail de coquillages

Scampone di Santa Margherita gratinato, cavolo rosso e mela, burro salato alla vaniglia  
**Santa Margherita shrimp au gratin, red cabbage and apple, salted butter flavored with vanilla**

Langoustine de Santa Margherita gratinée, chou rouge et pomme, beurre salé aromatisé à la vanille

Maialino in tempura, melograno e cacao amaro  
**Piglet in tempura, pomegranate and bitter cocoa**

Petit cochon en tempura, grenade et cacao amer

Il dessert "Buon 2021": Sfera di cioccolato, oro e lamponi  
**"Happy 2021" dessert: chocolate sphere, gold and raspberries**

Dessert "Heureux 2021": sphère de chocolat, or et framboises

Uva, mandarini e frutta secca

**Grape, mandarin and nuts**

Raisin, mandarines et fruits secs

Zampone e cotechino con lenticchie

**Zampone and Cotechino with lentils**

Zampone et Cotechino avec lentilles

**190 euro**

a persona, bevande incluse  
**per person, drinks included**  
**par personne, boissons incluses**