



Celebra la magia
del Natale



EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Gentile cliente,

Di seguito le presentiamo i menu che verranno proposti dal nostro personale durante le vacanze natalizie 2024.

Non esiti nel contattarci per qualsiasi informazione di cui ha bisogno, saremo molto felici di aiutarla.

Lo Staff del nostro Hotel Exe International Palace sarà a sua disposizione affinché possa godersi nel modo migliore questi giorni di festa.

Distinti saluti.



Cena della Vigilia

ANTIPASTO

Terrina di salmone e zucchine al profumo di limone
Verdure dorate

PRIMO

Cavatelli al ragù di cernia con caviale di melanzane

SECONDO

Spigola in crosta di patate e pomodorini

DESSERT

Panettone con crema all'arancia e torrone al cioccolato

BEVANDE

Acqua, vino e caffè

52 €

ENTRANTES

Terrina de salmón y calabacín al limón
Verduras doradas

PRIMER PLATO

Cavatelli (Pasta) con ragú de mero y berenjenas

SEGUNDO PLATO

Lubina en corteza de patata y tomates cherry

POSTRE

Panettone con crema de naranja y turrón de chocolate

BEBIDAS

Agua
Vino
Café

52 €

APPETIZER

Salmon terrine and zucchini with lemon flavor
Battered vegetables

FIRST COURSE

Cavatelli with stone-bass fish and eggplants

MAIN COURSE

Sea-bass in potatoes crust and cherry tomatoes

DESSERT

Panettone with orange cream and nougat

DESSERT

Water
Wine
Coffee

52 €

Cena della Vigilia

Cena di Natale

ANTIPASTO

Carciofo alla Giudia

PRIMO

Tortelli di carne in brodo di cappone

SECONDO

Rollè di maiale, glassato al miele, farcito con speck e scaglie di grana

Insalata mista

DESSERT

Pandoro con crema al cioccolato fondente e torrone bianco

BEVANDE

Acqua, vino e caffè

45 €

Cena di Natale

ENTRANTES

Alcachofa frita a la “Giudia”

PRIMER PLATO

Ravioli en caldo de capon

SEGUNDO PLATO

Rollo de cerdo con miel relleno de jamòn y queso
Ensalada mixta

POSTRE

Pandoro con crema al chocolate y turròn blanco

BEBIDAS

Agua
Vino
Café

45 €

APPETIZER

Deep Fried Artichokes

FIRST COURSE

Meat Stuffed Tortellini in chicken broth

MAIN COURSE

Honey-rolled pork roulade stuffed with ham and cheese
Mix salad

DESSERT

Pandoro with dark chocolate cream and white nougat

DESSERT

Water
Wine
Coffee

45 €

Cena fine anno

ANTIPASTO

Insalatina di mare tiepida con julienne di verdure
Salmone marinato agli agrumi e menta
Filetto di baccalà su crema di piselli e basilico con veli di carciofi
croccanti

PRIMO

Risotto ai gamberoni con stracciatella di bufala al lime e mandorle
tostate
Scrigno di dentice con salsa ai sapori di mare

SECONDO

Filetto di branzino in crosta di pistacchio profumato alle erbe
Patate al forno e insalatina di campo con melograno e sfoglie di
zenzero

DESSERT

Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo al cocco
Dolci tipici di fine anno

BEVANDE

Acqua, vino e caffè

PER FINIRE

Lenticchie e cotechino

89 €

Cena fine anno

ENTRANTES

Ensalada de mariscos con julienne de verduras
Salmon marinado con cítricos y menta
Filete de bacalao sobre crema de guisantes y albahaca con
velos crujientes de alcachofa

PRIMER PLATO

Arroz con gambas, stracciatella de búfala, lima y almendras
tostadas
Pasta rellena de pargo con salsa de marisco

SEGUNDO PLATO

Filete de lubina en corteza de pistachos a las finas hierbas
Patatas al horno y ensalada de campo con granada y hojas
de jengibre

POSTRE

Pastelito de chocolate negro con corazón caliente de coco
Dulces típicos

BEBIDAS

Agua, vino y café

PARA TERMINAR

Lentejas con salchichón típico Italiano

89 €

APPETIZER

Warm seafood salad with julienne vegetables
Marinated salmon with citrus fruits and mint
Code fillet on cream of peas and basil with crispy artichoke
veils

FIRST COURSE

Prawn risotto with buffalo «stracciatella», lime and toasted
almonds
Dentex filled home made pasta with sea food sauce

MAIN COURSE

Sea bass fillet in pistachios crust with herbs
Baked potatoes and field salad with pomegranate and
ginger
veils

DESSERT

Dark chocolate cake with a warm coconut heart
Typical dessert

DESSERT

Water, wine and coffee

END DINNER

Lentils and Cotechino

89 €



HOTEL EXE INTERNATIONAL PALACE

È necessaria la prenotazione

Es necesario reservar

Reservation required

food.beverage@exeinternationalpalace.com

reservations@exeinternationalpalace.com

I prezzi dei menu sono tutti con IVA inclusa e per persona

Los precios de los menus son con IVA incluido y por persona

The IVA is included in all our menu prices and the price is per person

EUROSTARS

HOTEL COMPANY