



FEEL THE
Magic



EXE
INTERNATIONAL PALACE

Menu 24/12/2022

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



49,00€

Menu 24/12/2022

ESPAÑOL

ENTRADAS

Terrina de salmòn y calabacines al sabor de limòn
Verduras doradas

PRIMER PLATO

Cavatelli (Pasta) con ragù de mero y berenjenas

SEGUNDO PLATO

Lubina en corteza de patata y tomates cherry

POSTRES

“Panettone” con crema de naranja y turròn de chocolate

BEBIDAS

Agua, vino y café

49,00€

Menu 24/12/2022

ENGLISH

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

BEVERAGES

Water, wine and coffee

49,00€

Menu 25/12/2022

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



39,00€

Menu 25/12/2022

ESPAÑOL

ENTRADAS

Alcachofa frita a la «Giudia»

PRIMER PLATO

Ravioli en caldo de capon

SEGUNDO PLATO

Rollo de cerdo con miel relleno de jamón y queso – Ensalada mixta

POSTRES

“Pandoro” con crema al chocolate y turrón blanco

BEBIDAS

Agua, vino y café

39,00€

Menu 25/12/2022

ENGLISH

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

BEVERAGES

Water, wine and coffee

39,00€

Menu 31/12/2022

ANTIPASTO

Insalatina di mare tiepida con julienne di verdure

Salmonе 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



85,00€

Menu 31/12/2022

ESPAÑOL

ENTRADAS

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

PRIMEROS PLATOS

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

SEGUNDOS PLATOS

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

POSTRES

Pastelito de chocolate negro con corazón caliente de coco
Dulces típicos

BEBIDAS

Agua, vino y café

PARA TERMINAR Lentejas con salchichòn
típico Italia

85,00€

Menu 31/12/2022

ENGLISH

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

BEVERAGES

Water, wine and coffee

END DINNER Lentils and Cotechino

85,00€



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 menús presentes son con IVA
incluido y por persona

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



[**www.exehotels.com**](http://www.exehotels.com)
[**www.eurostarshotelcompany.com**](http://www.eurostarshotelcompany.com)