LUNGARNO
COLLECTION

GATHER, TOAST, CELEBRATE!

LUNGARNO COLLECTION

HOTEL LUNGARNO

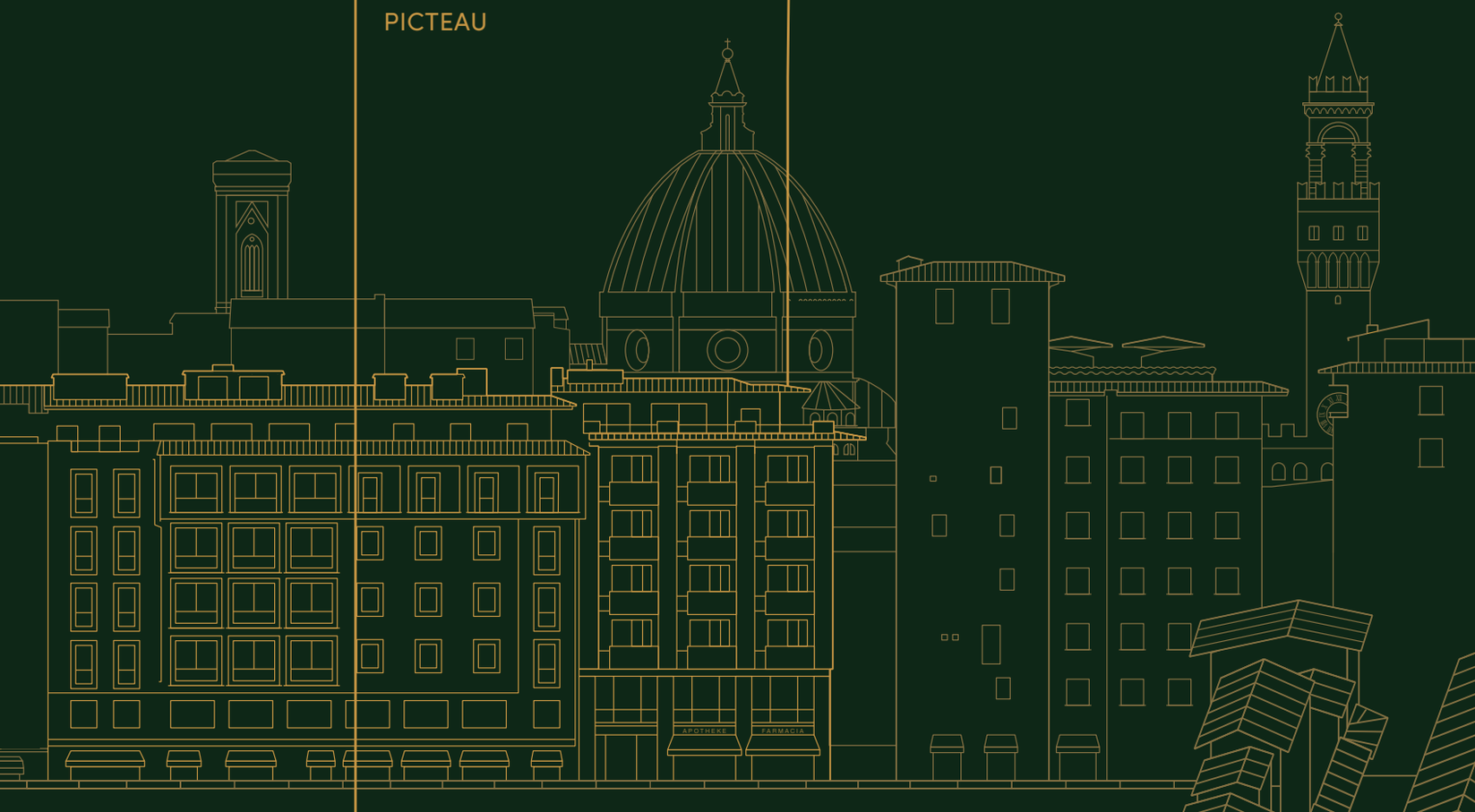
BORGO SAN JACOPO

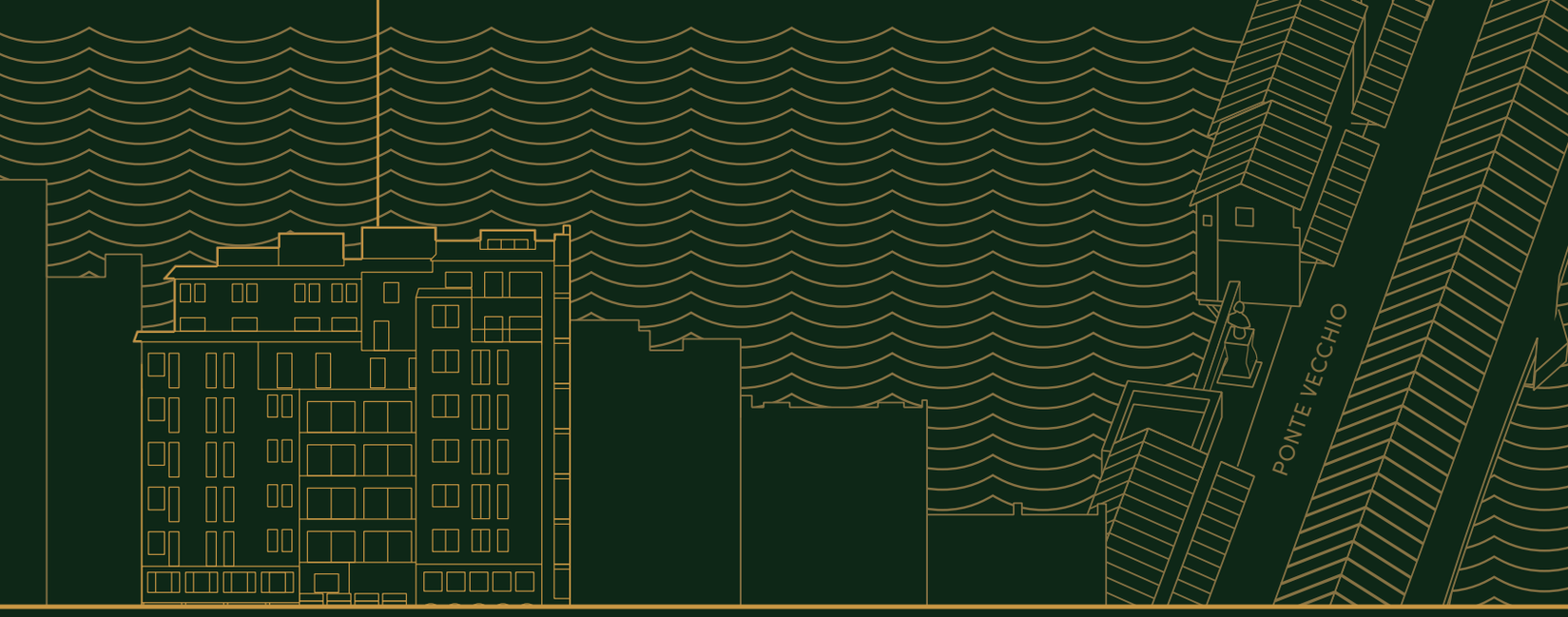
PICTEAU

PORTRAIT

FIRENZE

CAFFÈ DELL'ORO





EVENTI SPECIALI SPECIAL EVENTS

Festeggia il periodo più magico dell'anno con famiglia, amici e colleghi in una delle nostre straordinarie location. Scopri, tra le nostre proposte, quella più adatta alle tue esigenze contattando il nostro Ufficio Eventi.

Toast the holidays with family, friends and colleagues

in a unique venue. Discover our proposals and contact our Events team to create your unforgettable celebration.

+39 055 396 6864
events@lungarnocollection.com

INFO & RESERVATIONS
click here

CALENDARIO CALENDAR

BORGO SAN JACOPO	CAFFÈ DELL'ORO	Pictau BISTROT & BAR
24 DICEMBRE MENU	24 DICEMBRE MENU	25 DICEMBRE MENU
31 DICEMBRE MENU	25 DICEMBRE MENU	31 DICEMBRE MENU

BORGO SAN JACOPO
RISTORANTE

CENA DELLA VIGILIA DI NATALE
CHRISTMAS EVE DINNER

Branzino
Sedano, mela verde e caviale Royal Traditional
Sea Bass with celery, green apple, and Royal Traditional caviar

Zuppa di cicerchie
Con lumache di mare e ostriche scottate
Grass pea soup with sea snails and seared oysters

Fregola
Lattuga di mare, scampi e seppie
Fregola with sea lettuce, langoustines, and cuttlefish

Gnocchetti di baccalà
Con verza e bottarga di tonno
Salt cod gnocchetti with Savoy cabbage and tuna bottarga

Rombo chiodato
Puntarelle, mandorle e prosciutto di Parma
Turbot with puntarelle chicory, almonds,
and Prosciutto di Parma

Zuppa inglese
Pan di Spagna bagnato all'Alchermes,
crema alla vaniglia e cioccolato,
con gelato alla ricotta di bufala
Alchermes-soaked sponge cake, vanilla
and chocolate custard, with buffalo ricotta gelato

Panettone artigianale
Con salsa alla vaniglia
Artisanal Panettone with vanilla sauce

BACK TO THE TOP

Menu: euro 290 per persona *Menu: 290 euros per person*
Abbinamento vini: euro 180 per persona, incluso un flûte di Champagne Laurent-Perrier Héritage Brut servito come aperitivo
Wine pairing: 180 euros per person, including a flute of Laurent-Perrier Héritage Brut Champagne served as an aperitif

CAFFÈ DELL'ORO

CENA DELLA VIGILIA DI NATALE
CHRISTMAS EVE DINNER

Insalata tiepida di mare,
salsa alla salicornia e uva di mare
Warm seafood salad with samphire sauce and sea grapes

Spaghetto alla chitarra con triglia e la sua riduzione
Spaghetti alla chitarra with red mullet and its reduction

Ricciola con salsa cacciatora,
crumble di olive e pak choi grigliato
Amberjack with cacciatora sauce,
olive crumble, and grilled pak choi

Castagne, cassis e cioccolato fondente
Chestnut, Blackcurrant, and Dark Chocolate

Panettone artigianale con zabaione caldo
Artisanal panettone with warm zabaglione

Menu: euro 160 per persona *Menu: 160 euros per person*
Abbinamento vini: euro 85 per persona, incluso un flûte di Franciacorta Alma Assemblage 2 Bellavista servito come aperitivo
Wine pairing: 85 euros per person, including a flute of Bellavista Alma Assemblage 2 Franciacorta served as an aperitif

BACK TO THE TOP

25 DICEMBRE

Pictau
BISTROT & BAR

PRANZO DI NATALE
CHRISTMAS DAY LUNCH

Insalata di baccalà *Salt Cod Salad*
Con patate, olive, capperi, prezzemolo e limone
With potatoes, olives, capers, parsley, and lemon

Cannelloni "della Tradizione"
Traditional Cannelloni

Frittura di calamari e gamberi
Fried Calamari and Prawns
Con salsa tartara
With tartar sauce

BACK TO THE TOP

Panettone artigianale *Artisanal Panettone*
Con crema alla vaniglia
With vanilla cream

Menu completo: euro 115 per persona *Full Menu: 115 euros per person*
Abbinamento vini: euro 50 per persona. Tre calici: vino bianco, vino rosso e vino dolce.
Wine pairing: 50 euros per person. Three glasses: white wine, red wine and dessert wine

CAFFÈ DELL'ORO

PRANZO DI NATALE
CHRISTMAS DAY LUNCH

Variazione di radici con rafano,
caviale e petto d'anatra affumicato
Vegetable root medley with horseradish,
caviar, and smoked duck breast

Tortellini di Cinta Senese e tartufo
in consommé di cappone con carpaccio di funghi
Cinta Senese and truffle tortellini
in capon consommé with mushroom carpaccio

Reale di manzo con miso,
camomilla e giardiniera tiepida di stagione
Beef chuck with miso,
chamomile, and warm seasonal giardiniera

Castagne, cassis e cioccolato fondente
Chestnut, Blackcurrant and Dark Chocolate

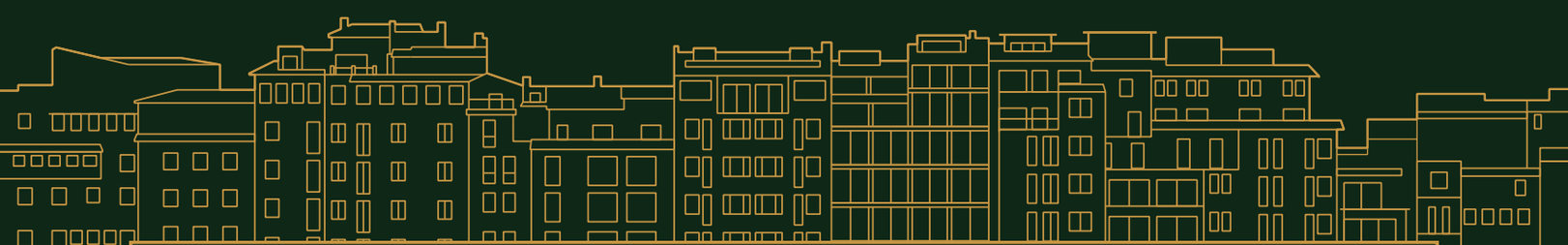
Zuccotto natalizio
Christmas zuccotto

Piccola pasticceria
Petit Fours

Panettone artigianale
Artisanal panettone

BACK TO THE TOP

Menu completo: euro 180 per persona *Full Menu: 180 euros per person*
Abbinamento vini: euro 85 per persona, incluso un flûte di Franciacorta Alma Assemblage 2 Bellavista servito come aperitivo
Wine pairing: 85 euros per person, including a flute of Bellavista Alma Assemblage 2 Franciacorta served as an aperitif



31 DICEMBRE

BORGO SAN JACOPO
RISTORANTE

CENA DI GALA DI FINE ANNO
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

Ventresca di tonno
Carciofi, ravanelli e verbena
Tuna belly with artichokes, radishes, and verbena

Polpo in civet
Patate e prezzemolo
Civet-style octopus potatoes and parsley

Zuppa di funghi
Porcini, finferli, trombette e foie gras
Mushroom soup with porcini, chanterelles, black trumpet mushrooms, and foie gras

Risotto
Pecorino di Pienza, cicoria, zafferano e polpette di Chianina
Risotto with Pienza pecorino, chicory, saffron, and Chianina beef meatballs

Quaglia
Tuberi, radici, salsa al foie gras e tartufo bianco
Quail with tubers, root vegetables, foie gras sauce, and white truffle

Cioccolato e passione
Mousse al cioccolato, brownie alla nocciola e cuore al frutto della passione
Chocolate mousse, hazelnut brownie, and a passion fruit heart

Panettone artigianale
Con salsa alla vaniglia
Artisanal Panettone with vanilla sauce

Dopo la mezzanotte *After Midnight*

Cotechino con lenticchie
Cotechino with lentils

BACK TO THE TOP

Menu: euro 390 per persona *Menu: 390 euros per person*
Abbinamento vini: euro 240 per persona, incluso un flûte di Champagne
Krug Grande Cuvée 173ème Édition Brut servito come aperitivo
Wine pairing: 240 euros per person, including a flute
of Krug Grande Cuvée 173ème Édition Brut Champagne served as an aperitif

CAFFÈ
DELL'ORO

CENA DI SAN SILVESTRO
NEW YEAR'S EVE DINNER

Cannolo croccante con tonno rosso,
wasabi e polvere di sommacco
Crispy cannolo with bluefin tuna, wasabi, and sumac powder

Rocher di fegatino con nocciole e cassis
Chicken liver rocher with hazelnuts and blackcurrant

Crema di zucca, porro e patate con tartufo nero
Pumpkin, leek, and potato velouté with black truffle

Astice blu con corallo e variazione di funghi
Blue lobster with its coral and a selection of mushrooms

Risotto Carnaroli con ricci di mare,
limone marocchino e caviale
Carnaroli risotto with sea urchin,
Moroccan lemon, and caviar

Filetto di manzo Miguel Vergara con foie gras, salsa Albufera e barbabietola
Miguel Vergara beef fillet with foie gras, Albufera sauce, and beetroot

Mandorla, rosa e champagne
Almond, Rose, and Champagne

Tradizione di mezzanotte *Midnight Tradition*

Cotechino e lenticchie
Cotechino with lentils

BACK TO THE TOP

Menu: euro 320 per persona *Menu: 320 euros per person*
Abbinamento vini: euro 120 per persona, incluso un flûte di Champagne Laurent-Perrier servito come aperitivo
Wine pairing: 120 euros per person, including a flute of Laurent-Perrier Champagne served as an aperitif

Pictau
BISTROT & BAR

BRINDISI DI CAPODANNO

NEW YEAR'S EVE

dalle 23.00 alle 1.00
from 11:00 PM to 1:00 AM

1 bottiglia di champagne e caviale
1 bottle of champagne and caviar

Euro 190 a coppia
190 euros per couple

BACK TO THE TOP