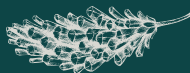


---

**CAFFE' DELL' ORO**

Christmas Brunch

25.12.2017



BISTRÒ STYLE

Lungarno degli Acciaiuoli, 2P , Firenze  
Telefono: +39 055 27268912  
[oro@lungarnocollection.com](mailto:oro@lungarnocollection.com)

# BRUNCH DI NATALE

MENU 80€

**APERITIVO**  
Bollicine italiane

**L'ANGOLO DEL PANE**  
Filoni, focacce, uva e noci, pugliese,  
piccoli panini, grissini aromatizzati

**INSALATE D'INVERNO**  
Insalata russa  
Insalata di pollo, sedano e formaggio  
Insalata di polpo e patate  
Verdure grigliate  
Insalata di quinoa ed ortaggi da radice

**IL PESCATO**  
Salmone affumicato con salsa alla senape dolce  
Salmone alle erbe e confettura di pera  
Aringa in saor con patate all'erba cipollina  
Ostriche, crudo di mare e sushi

**L'ANGOLO TOSCANO**  
La nostra battuta al coltello da condire in maniera classica  
Patè di fegatini toscani su crostini  
Lardo pestato ed aromatizzato e salumi al tagliere

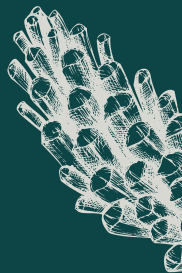
**L'ANGOLO DEL LATTE, CAGLIO E SALE**  
Carosello di formaggi freschi e stagionati della penisola,  
con mostarde e confetture

**PRIMI PIATTI**  
Ravioli di cappone, tartufo e castagne  
oppure: Risotto ai crostacei nobili

**UN SECONDO**  
Salmone arrostito, spuma di patate e limone olive  
oppure: Cotechino, lenticchie e mostarda di Cremona

**BUFFET DI DOLCI**  
Frutta esotica  
L'angolo delle torte classiche e moderne  
Il tiramisù toscano  
Biscotteria e pralineria

**PANETTONE E DOLCI DELLA TRADIZIONE**  
( frutta secca, clementine, uva, pane forte, fichi secchi )



# CHRISTMAS DAY BRUNCH

MENU 80€

## APERITIVO

Italian sparkling wine

## THE BREAD CORNER

French loaf, focaccia, grapenut bread, pugliese bread,  
small sandwiches, seasoned breadsticks

## WINTER SALADS

Russian Salad  
Chicken, celery and cheese salad  
Octopus and potato salad  
Grilled vegetables  
Quinoa and root vegetable salad

## FISHED

Smoked salmon with a sweet mustard sauce  
Salmon with herbs and pear jam  
Marinated herring with chive potatoes  
Oysters, raw seafood and sushi

## THE TUSCAN CORNER

Beef tartar classically marinated  
Liver patè canape  
Seasoned lard and cold cuts

## THE MILK, RENNET AND SALT CORNER

Carousel of fresh and aged cheeses,  
served with candied fruits and mustard sauce

## FIRST COURSES

Capon ravioli with truffle and chestnuts  
or: Crustacean risotto

## SECOND COURSE

Roasted salmon, potato foam and lemon olive  
or: Cotechino, lentils with a Cremona mustard

## DESSERT BUFFET

Exotic fruits  
The classic and modern cakes corner  
Tuscan tiramisu  
Bakery e pralineria

## PANETTONE AND TRADITIONAL SWEETS

(dried fruits, clementines, grapes, pane forte, dried figs)

