

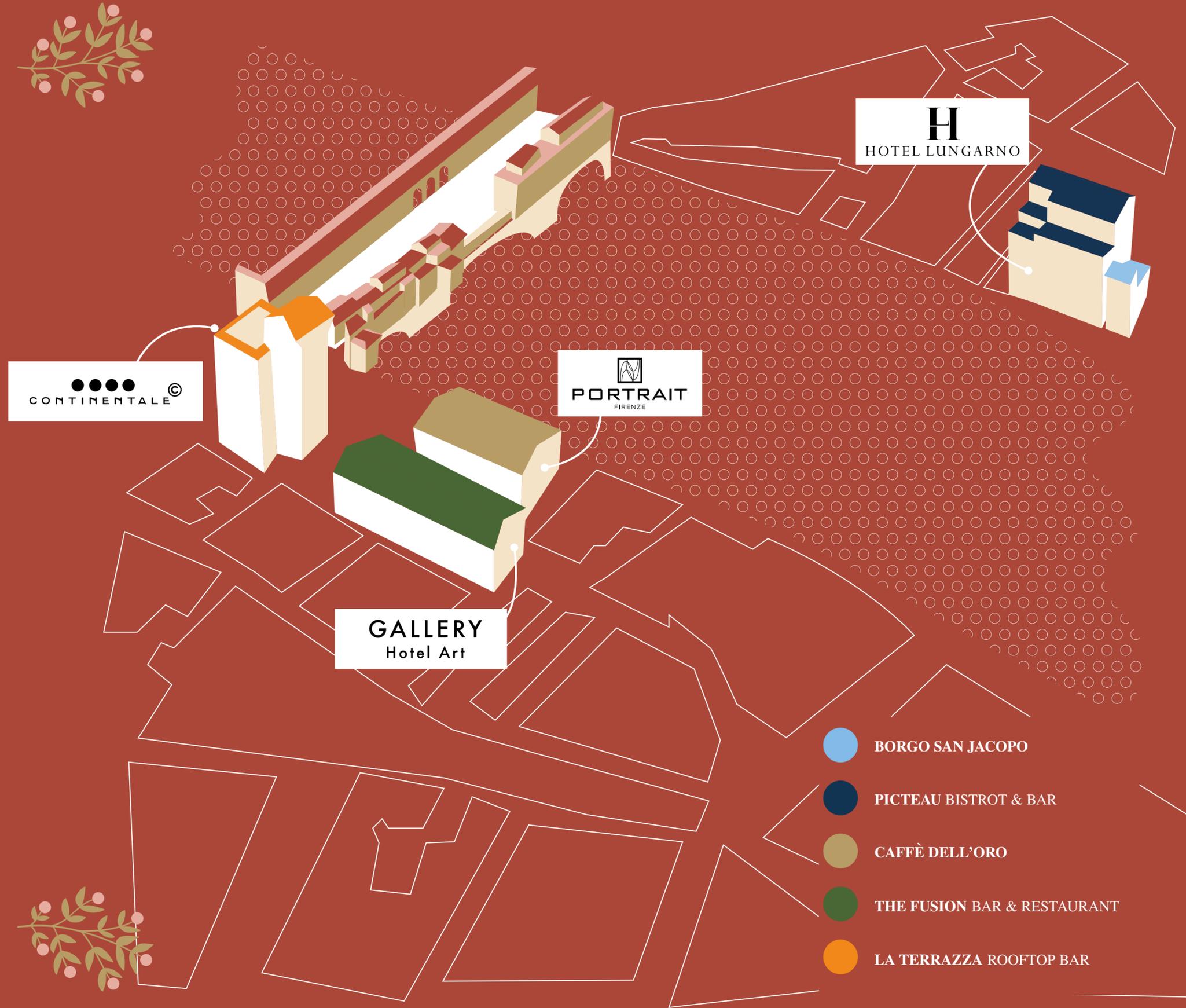
# Winter Holidays with



LUNGARNO  
COLLECTION

Choose your Lungarno Dining experience!

[lungarnodining.com](http://lungarnodining.com)





## CHRISTMAS EVE DINNER

*December 24*

**Tonno marinato e scottato con avocado, yogurt di bufala e lamponi**

Tuna marinated and seared with avocado,  
buffalo yogurt and raspberries

**Ali di razza croccanti, zucca, crema di provola affumicata e balsamico**

Crunchy ray fish, pumpkin,  
smoked and balsamic provola cream

**Tagliolini con carciofi, scampi crudi e bottarga di tonno**

Tagliolini with artichokes, raw scampi and tuna bottarga

**Baccalà in crosta di pane e puntarelle alla colatura di alici**

Cod in bread crust and puntarelle with anchovy sauce

**Scorfano in zuppa, friarielli al peperoncino e frutti di mare**

Redfish soup, friarielli with chili pepper and seafood

**Tronchetto al cioccolato, composta e sorbetto all'arancia**

Chocolate log, orange compote and sorbet

**Panettone Artigianale con salsa alla vaniglia**

Artisan Panettone with vanilla sauce

270 € per person  
wine pairing 130€



## NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

*December 31*

**Gambero Rosso, burrata e caviale Calvisius**

Red Shrimp, burrata and Calvisius caviar

**Gnocchi di patate, astice blu, broccoli e mandorle tostate**

Potato gnocchi, blue lobster, broccoli and toasted almonds

**Filetto di branzino, spinaci, pomodorino e maionese al limone**

Sea bass fillet, spinach, tomato and lemon mayonnaise

**Guancia di vitello brasata, patata soffice allo zafferano e tartufo bianco**

Braised veal cheek, soft potato with  
saffron and white truffle

**Mousse al torroncino, ganache al gianduia e salsa di lamponi**

Nougat mousse, gianduia ganache and  
raspberry sauce

**Panettone artigianale con salsa vaniglia**

Traditional panettone with vanilla sauce

**Cotechino e lenticchie a mezzanotte**

Cotechino and lentils at midnight

350 € per person  
wine pairing with a Dom Pérignon Champagne flute 195 €

INFO & RESERVATIONS  
[Click here](#)





*Picteau*  
BISTROT & BAR



## CHRISTMAS LUNCH

*December 25*

**Alici in carrozza con mozzarella affumicata e pappa al pomodoro**

Fried anchovies with smoked mozzarella and pappa al pomodoro

25 €

**Tagliatelle al ragù di faraona, pinoli tostati,  
olive taggiasche e origano**

Tagliatelle with guinea fowl sauce, toasted pine nuts,  
taggiasca olives and oregano

33 €

**Filetto di manzo con timballo di patate e salsa al tartufo**

Beef fillet with potato timbal and truffle sauce

41 €

**Panettone artigianale con crema alla vaniglia**

Artisan Panettone with vanilla cream

15 €

90 € per person  
wine pairing 40 €

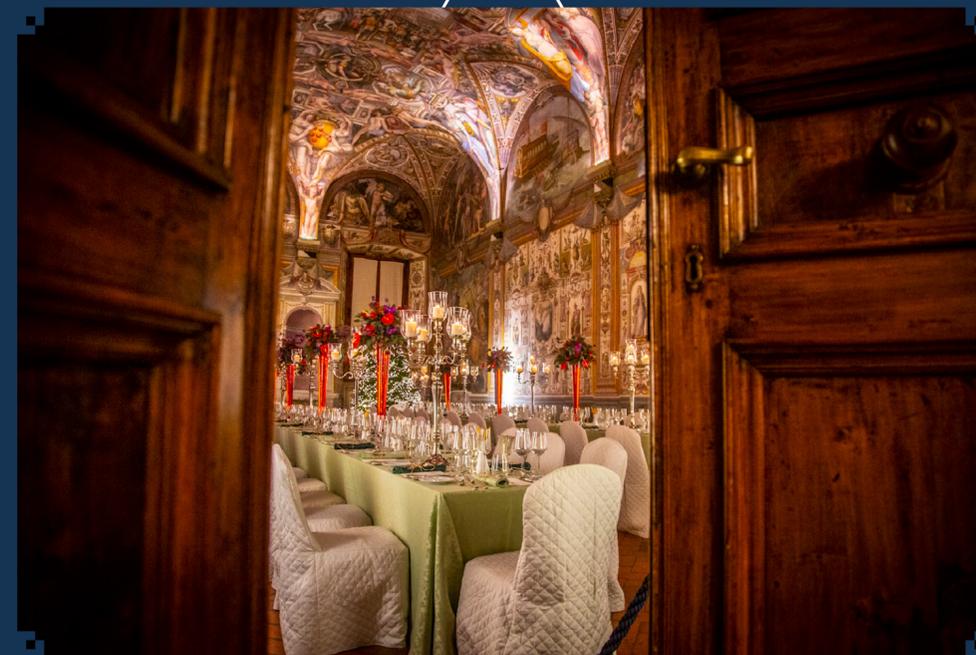
INFO & RESERVATIONS  
[Click here](#)

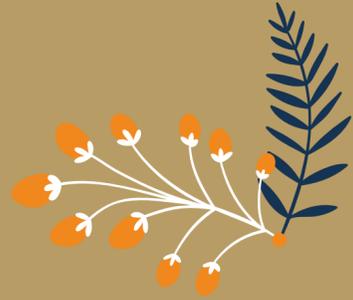
## *Special Events*

**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.**

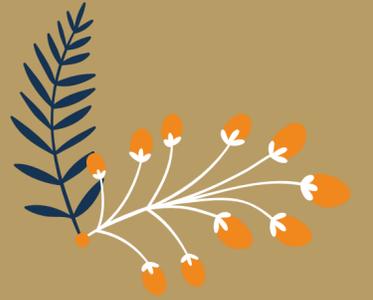
 [events@lungarnocollection.com](mailto:events@lungarnocollection.com)

 +39 055 2726 6864





## CAFFÈ DELL'ORO



### CHRISTMAS EVE DINNER

*December 24*

**Ventresca di salmone affumicato “Up Stream”  
e il suo caviale con mela verde, finocchio e rafano**

“Up Stream” smoked salmon belly and its caviar with green apple,  
fennel and horseradish

**Raviolino ripieno alle vongole, estratto di prezzemolo  
e piccante di Chili Thread**

Raviolino filled with clams, parsley extract and spicy chili threads

**Branzino con carciofi, cipollotto e scarola,  
salsa di limone e crostacei**

Sea bass with artichokes, spring onion and escarole, lemon and shellfish sauce

**Mousse al panettone con confettura di arance  
e mandorle caramellate**

Panettone mousse with orange jam and caramelized almonds

**120 € per person  
wine pairing 55 €**

### CHRISTMAS LUNCH

*December 25*

**Caldo – Freddo di capesante, tartara con tartufo e topinambur,  
cotto con foie gras, guanciaie e clementina**

Hot & Cold Scallops, tartare with truffle and Jerusalem artichoke,  
seared with foie gras, guanciaie and clementine

**Raviolo di faraona e rapa rossa, uovo termale al Parmigiano  
e consommé di coda di bue**

Guinea fowl and red beet ravioli, coddled Parmesan egg and oxtail consommé

**Filetto di manzo “Miguel Vergara”, patata ripiena,  
cremoso di spinaci, jus di balsamico e senape**

Beef fillet “Miguel Vergara”, filled potato, creamy spinach,  
balsamic jus and mustard

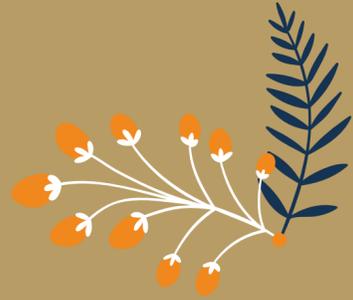
**Tronchetto al torroncino con gelatina al melograno e profumo alla cannella**

Nougat log, with pomegranate jelly scented with cinnamon

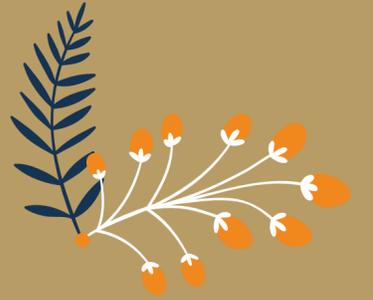
**140 € per person  
wine pairing 60 €**

INFO & RESERVATIONS

[Click here](#)



# CAFFÈ DELL'ORO



## NEW YEAR'S EVE DINNER

*December 31*

**Cannellone freddo di tonno e daikon, zuppeta fredda di ostriche e caviale**

Raw tuna and daikon cannellone with chilled oyster and caviar soup

**Consistenze di foie gras, cremoso con gel di mela verde, scaloppa su Pan di Babà e Sauternes**

Consistencies of foie gras, creamy with green apple gel, escalope on Baba' bread and Sauternes

**Tagliolini di patate e Parmigiano con scampi e burro Carmasciano, crema all'uovo e guanciaie**

Potato and Parmesan tagliolini with langoustine and Carmasciano butter, egg cream and guanciaie

**Filetto di rombo al tartufo invernale con perle di tapioca e sedano**

Turbot fillet with winter truffle, tapioca pearls and celery

**“Tic Toc” ... Mousse al cioccolato fondente, cremoso alla gianduia,  
frutti selvatici e pralinato croccante**

“Tic Toc” ... Dark chocolate mousse, creamy gianduia, wild fruits and crispy praline

**Coccole Finali Petit Fours**

**Cotechino e lenticchie a mezzanotte**

Cotechino and lentils at midnight

**250 € per person  
wine pairing 105 €**

**INFO & RESERVATIONS**

[Click here](#)





from 5 pm till 3 am

**DJ SET from 10 pm till 2 am**

**1 drink + dolci della tradizione**  
1 DRINK + traditional Italian Christmas treats

**50 € per person**

**1 bottiglia di Champagne per coppia + dolci della tradizione**  
1 bottle of Champagne per couple served with traditional italian Christmas treats

**80 € per person**

**INFO & RESERVATIONS**  
[Click here](#)

# NEW YEAR'S EVE

## December 31



LA TERRAZZA<sup>®</sup>  
CONTINENTALE

from 11 pm till 1 am

**1 bottiglia di Champagne per coppia,  
caviale e dolci della tradizione**  
1 bottle of Champagne per couple,  
caviar and traditional italian christmas treats

**90 € per person, payment in advance, non-refundable**



**INFO & RESERVATIONS**  
[Click here](#)