LUNGARNO
COLLECTION

GET THE PARTY STARTED!

LUNGARNO COLLECTION

HOTEL LUNGARNO

BORGO SAN JACOPO

PICTEAU

PORTRAIT
FIRENZE

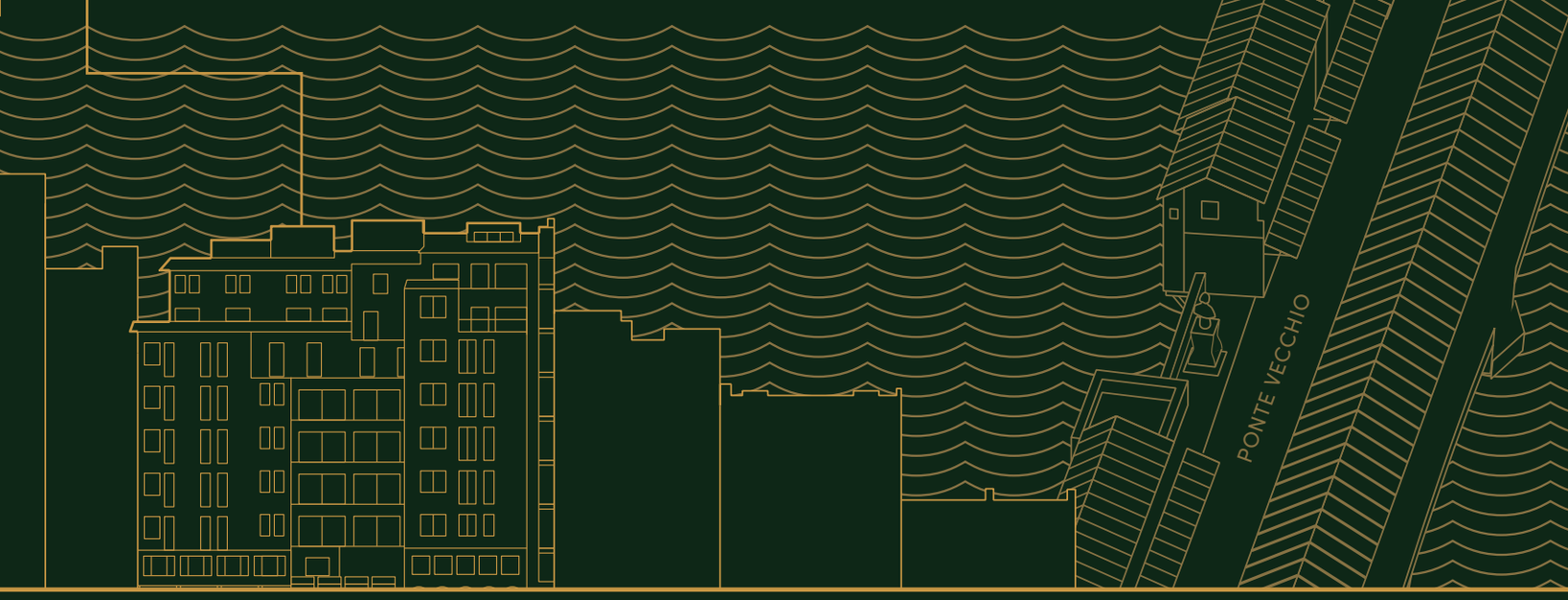
CAFFÈ DELL'ORO

GALLERY
Hotel Art

701 ROOFTOP BAR

CONTINENTALE©

LA TERRAZZA



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 2726 6864
events@lungarnocollection.com

INFO & RESERVATIONS
click here

CALENDARIO CALENDAR

BORGO SAN JACOPO
RISTORANTE

24
DICEMBRE
MENU

CAFFÈ DELL'ORO

24
DICEMBRE
MENU

Pictaw
BISTROT & BAR

25
DICEMBRE
MENU

31
DICEMBRE
MENU

25
DICEMBRE
MENU

LA TERRAZZA°
CONTINENTALE

THE FUSION
BAR & RESTAURANT

31
DICEMBRE
MENU

31
DICEMBRE
MENU

24 DICEMBRE

BORGO SAN JACOPO
RISTORANTE

CENA DELLA VIGILIA DI NATALE
CHRISTMAS EVE DINNER

Ricciola
Avocado, mela annurca e yogurt di bufala
Amberjack, avocado, Annurca apple, and buffalo yogurt

Mazzancolla
Carciofi, aglio nero, zabaione
e caviale Royal Traditional
Prawn, artichokes, black garlic, Zabaione,
and Royal Traditional caviar

Lumachine
Ricci di mare, alici alla colatura, ventresca di tonno
stagionata e coulis di pomodorino giallo
Lumachine pasta, sea urchins, anchovies with colatura,
aged tuna belly, and yellow cherry tomato coulis

Fusilli
Ristretto di granchio, finocchio, gambero rosso
e calamaretto spillo
Fusilli with crab reduction, fennel, red prawn,
and baby squid

Branzino
Caviale di aringa, cipollotto, patate nocciola
e salsa di vongole veraci
Sea bass, herring caviar, spring onion, hazelnut potatoes,
and clam sauce

Sfere Speziate
Mousse al cioccolato bianco e fava tonka, frolla al pan di zenzero e sorbetto al mandarino
Spiced spheres, white chocolate and tonka bean mousse, gingerbread shortcrust, and mandarin sorbet

Panettone Artigianale con salsa vaniglia
Artisanal panettone with vanilla sauce

BACK TO THE TOP

Menu: euro 290 per persona *Menu: 290 euros per person*
Abbinamento vini: euro 170 per persona con flûte di Champagne Brut Cuvée Hemera 2013 Henriot per aperitivo
Wine pairing: 170 euros per person with a flûte of Champagne Brut Cuvéè Hemera 2013 Henriot for the aperitif

CAFFÈ DELL'ORO

CENA DELLA VIGILIA DI NATALE
CHRISTMAS EVE DINNER

Benvenuto dello Chef
Welcome by the chef

Tortino di ostriche Gillardeau con radice di sedano
Gillardeau oyster tartlet with celeriac root

Capesante "Maine Diver", ajo blanco, miso e verjus
Maine Diver scallops with ajo blanco, miso, and verjus

Ravioli di aragosta canadese con tartufo nero
Canadian lobster ravioli with black truffle

Rombo del Mediterraneo, zucca, clementina e nori
Mediterranean turbot with pumpkin, clementine, and nori

Parfait pralinato alle noci pecan, melograno
e Pedro Ximénez
Pecan praline parfait with pomegranate and Pedro Ximénez

Petit Fours

BACK TO THE TOP

Menu: euro 130 per persona *Menu: 130 euros per person*
Abbinamento vini: euro 60 per persona con flûte di Franciacorta Teatro alla Scala Bellavista per aperitivo
Wine pairing: 60 euros per person with a flûte of Franciacorta Teatro alla Scala Bellavista for the aperitif

Picteau
BISTROT & BAR

PRANZO DI NATALE
CHRISTMAS LUNCH

Insalata russa con gamberi scottati e chips di pane
Russian salad with seared shrimps and bread chips

Euro 30

Lasagna "della tradizione"
Traditional Lasagna

Euro 32

Filetto di Baccalà con crema di ceci, cipolla in agrodolce e polenta croccante
Cod fillet with chickpea cream, sweet-and-sour onion, and crispy polenta

Euro 37

Panettone artigianale con crema alla vaniglia
Artisanal Panettone with vanilla cream

Euro 16

BACK TO THE TOP

Menu completo: euro 100 per persona *Complete menu: 100 euros per person*
Vini: euro 45, pairing 3 calici (Bianco, Rosso, Vino Dolce)
Wines: 45 euros. pairing of 3 glasses (White, Red, Sweet Wine)

CAFFÈ
DELL'ORO

PRANZO DI NATALE
CHRISTMAS LUNCH

Zuppetta di pesce, salsa allo zafferano e caviale
Fish soup with saffron sauce and caviar

Linguine vongole e bottarga
Linguine with clams and bottarga

Rombo con crema di patate, funghi e tartufo
Turbot with creamed potatoes, mushrooms, and truffle

Mont Blanc

Panettone con zabaione caldo
Traditional Panettone with warm zabaione

BACK TO THE TOP

Menu: euro 140 per persona *Menu: 140 euros per person*
Abbinamento vini: euro 65 per persona con flûte di Franciacorta Brut Alma Assemblage 1 Bellavista per aperitivo
Wine pairing: 65 euros per person with a flûte of Franciacorta Brut Alma Assemblage 1 Bellavista for the aperitif

31 DICEMBRE

BORGO SAN JACOPO
RISTORANTE

CENONE DI CAPODANNO
NEW YEAR'S EVE DINNER

Fassona
Battuta di manzo con ostrica scottata, sedano, vermouth, rafano e zeppole alle alghe
Fassona beef tartare with seared oyster, celery, vermouth, horseradish, and seaweed zeppole

Astice Blu
Carote, agrumi e caviale Traditional Royal
Blue lobster, carrots, citrus, and Traditional Royal caviar

Ravioli
di porcini, anguilla affumicata e consommé di gallina
Ravioli with porcini mushrooms, smoked eel, and chicken consommé

Cannellone
Genovese di agnello, parmigiano 24 mesi e tartufo bianco
Cannelloni pasta with lamb genovese, 24-month Parmigiano, and white truffle

Rosticciana di Manzo
Spinaci, cipolla al moscato rosa e limone
Beef short ribs with spinach, Moscato Rosa onion, and lemon

Castagne e mirtilli
Frolla alle castagne, brownie al marron glacè e cremoso ai mirtilli
Chestnut shortcrust pastry, marron glacé brownie, and blueberry cream

Panettone artigianale con salsa vaniglia
Artisanal Panettone with vanilla sauce

Dopo la mezzanotte
Cotechino con lenticchie
After Midnight... Cotechino sausage with lentils

BACK TO THE TOP

Menu: euro 370 per persona *Menu: 370 euros per person*
Vini: euro 230 per persona con flûte di Champagne Brut La Grande Année 2015 Bollinger per aperitivo
Wines: 230 euros per person, including a flûte of Champagne Brut La Grande Annéè 2015 Bollinger

CAFFÈ DELL'ORO

CENONE DI CAPODANNO
NEW YEAR'S EVE DINNER

Benvenuto dello Chef
Macaron salato con pecorino di Pienza
Welcome by the chef
Savory macaron with pecorino from Pienza

Bignè ripieno di baccalà mantecato e caviale
Bignè filled with creamed salt cod and caviar

Variazione di topinambur con tartufo
Variation of topinambur with truffle

Tartare di tonno rosso, ostrica fritta e salsa al verjus
Bluefin tuna tartare, fried oyster and verjus sauce

Risotto al prezzemolo, astice e provola di grotta
Parsley risotto, lobster and cave-aged provola

Filetto di manzo Miguel Vergara carpaccio di porcini, cavolo nero, tartufo e salsa al vino rosso
Miguel Vergara beef fillet, porcini carpaccio, black cabbage, truffle and red wine sauce

Bavarese allo Champagne
Champagne bavarois

BACK TO THE TOP

Cotechino e lenticchie
Cotechino and lentils

Menu: Euro 280 per persona *Menu: 280 euros per person*
Abbinamento vini: euro 95 per persona con flûte di Champagne Laurent Perrier per aperitivo
Wine pairing: 95 euros per person with a flûte of Laurent Perrier Champagne for the aperitif

LA TERRAZZA®
CONTINENTALE

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,
caviale e dolci tradizionali

1 bottle of champagne,
caviar and traditional desserts

BACK TO THE TOP

Euro 190 a coppia
190 euros per couple

THE CELEBRATIONS CONTINUE...

THE FUSION
BAR & RESTAURANT

details
& reservations

701
ROOFTOP
BAR

details
& reservations

BACK TO THE TOP