

The background is a dark blue gradient. It is decorated with various gold-colored line art elements: several diamond-shaped ornaments with bows at the top, a large starburst in the top left, a circular target-like pattern in the top right, and several smaller starbursts and floral motifs scattered throughout. A large, thin gold oval frame is centered in the lower half of the image.

*Celebra LA MAGIA del NATALE*

**EUROSTARS**  
HOTEL COMPANY

# EUROSTARS

## HOTEL COMPANY



*Gentile cliente,*

di seguito le presentiamo i menu che verranno proposti dal nostro personale durante le vacanze natalizie 2025.

Non esiti nel contattarci per qualsiasi informazione di cui ha bisogno, saremo molto felici di aiutarla.

Lo Staff del nostro Hotel Exe International Palace sarà a sua disposizione affinché possa godersi nel modo migliore questi giorni di festa.

Distinti saluti.



# ✦ Cena 24/12/2025

## 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

---

52,00€



# Cena/Dinner 24-12-2025

## 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

52,00€

## ENGLISH

### APPETIZER

Salmon terrine and zucchini with lemon flavor

Battered vegetables

### FIRST COURSE

Cavatelli with stone-bass fish and aubergines

### MAIN COURSE

Sea-bass in potatoes crust and cherry tomatoes

### DESSERT

Panettone with orange cream and nougat

### BEVERAGES

Water, wine and coffee

52,00€

# ✦ Cena 25/12/2025

## 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

---

45,00€



## Cena/Dinner 25-12-2025

### ESPAÑOL

#### ENTRADAS

Alcachofa frita a la “Giudia”

#### PRIMER PLATO

Ravioli en caldo de capon

#### SEGUNDO PLATO

Rollo de cerdo con miel relleno de speck y queso  
Ensalada mixta

#### POSTRES

Pandoro con crema al chocolate y turròn blanco

#### BEBIDAS

Agua, vino y café

45,00€

### ENGLISH

#### APPETIZER

Deep Fried Artichokes

#### FIRST COURSE

Meat Stuffed Tortellini in chicken broth

#### MAIN COURSE

Honey-rolled pork roulade stuffed with smoked ham and cheese  
Mix salad

#### DESSERT

Pandoro with dark chocolate cream and white nougat

#### BEVERAGES

Water, wine and coffee

45,00€

# ✦ Cena 31/12/2025

## ANTIPASTO

Insalatina di mare tiepida con julienne di verdure

Salmone marinato agli agrumi e menta

Filetto di baccalà su crema di piselli e basilico con veli di carciofi croccanti

## PRIMO

Linguine con gamberi saltati al brandy su pesto di rucola e pistacchi

Garganelli all'uovo con vongole veraci e pomodori datterini

## SECONDO

Filetto di branzino in crosta di zucchine profumato alle erbe

Patate al forno e insalatina di campo con melograno e sfoglie di zenzero

## DESSERT

Millefoglie scomposto con crema al mascarpone e frutti di bosco

Dolci tipici di fine anno

## BEVANDE

Acqua, vino e caffè

## PER FINIRE

Lenticchie e cotechino

---

89,00€



# Cena/Dinner 31-12-2025

## ESPAÑOL

### ENTRADAS

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

### PRIMEROS PLATOS

Linguine (Pasta) con gambas salteadas al brandy sobre pesto de rúcula y pistachos  
Garganelli (Pasta al huevo) con almejas y tomates cherry

### SEGUNDOS PLATOS

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

### POSTRES

Milhojas desmontado con crema de mascarpone y frutos del bosque  
Dulces típicos

### BEBIDAS

Agua, vino y café

### PARA TERMINAR

Lentejas con salchichòn típico Italia

89,00€

## 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

Linguine (Pasta) with shrimps sautéed in brandy on rocket and pistachio pesto  
Garganelli (egg Pasta) with clams and cherries tomatoes

### MAIN COURSE

Sea bass fillet in zucchini crust with herbs  
Baked potatoes and field salad with pomegranate and ginger veils

### DESSERT

Decomposed millefeuille with mascarpone cream and berries  
Typical dessert

### BEVERAGES

Water, wine and coffee

### END DINNER

Lentils and Cotechino

89,00€



## HOTEL EXE INTERNATIONAL PALACE

È necessaria la prenotazione  
Es necesario reservar  
Reservation required

[food.beverage@exeinternationalpalace.com](mailto:food.beverage@exeinternationalpalace.com)  
[reservations@exeinternationalpalace.com](mailto:reservations@exeinternationalpalace.com)

I prezzi dei menu sono tutti con IVA inclusa e per persona  
Los precios de los menus son con IVA incluido y por persona  
The IVA is included in all our menu prices and the price is per person

---

**EUROSTARS**  
HOTEL COMPANY