

Pranzo di Natale

Venerdì 25 dicembre 2026

• BENVENUTI NEI COLLI •

Vol-au-vent al baccalà mantecato
Cicchetto di tastasale e spinaci ripassati
Patata ripiena di folpetti in umido

• ANTIPASTO •

Cocktail di gamberi in chiave contemporanea
Gamberi poché, salsa rosa al brandy veneto Poli Athanor,
verdure di stagione, radicchio e riduzione di bisque

• PRIMI PIATTI •

Risotto allo zafferano, finocchio fondente e scorza di mandarino
Ravioli di borragine con sugo di guancia di maialino,
cannella fumante e anice stellato

• SECONDO PIATTO •

Tacchinella ripiena alle castagne
Fondo di cottura e purè di zucca alla senape

• DOLCE •

Pazientina padovana in veste natalizia
Zabaione al Marsala, arancia e nastri di gianduia

• DA CONDIVIDERE •

Pandoro e panettone al centro della tavola

GALZIGNANO Resort
• TERME & GOLF •



Christmas Lunch

Friday 25 December 2026

• WELCOME FROM THE HILLS •

Vol-au-vent with creamed salt cod
Cicchetto of tastasale and sautéed spinach
Potato filled with stewed baby octopus

• STARTER •

Prawn cocktail, a contemporary take
Poached prawns, rosé sauce with Poli Athanor Venetian brandy,
seasonal vegetables, radicchio and bisque reduction

• FIRST COURSES •

Saffron risotto, melting fennel and mandarin zest
Borage ravioli with pork cheek sauce,
smoking cinnamon and star anise

• MAIN COURSE •

Turkey stuffed with chestnuts
Roasting juices and pumpkin purée with mustard

• DESSERT •

Pazientina from Padua in Christmas dress
Marsala zabaglione, orange and gianduja ribbons

• TO SHARE •

Pandoro and panettone in the middle of the table

GALZIGNANO Resort
·TERME & GOLF·



Weihnachtsmittagessen

Freitag, 25. Dezember 2026

• WILLKOMMEN IN DEN HÜGELN •

Vol-au-vent mit cremigem Stockfisch
Cicchetto mit Tastasale und geschwenktem Spinat
Kartoffel gefüllt mit geschmorten kleinen Kraken

• VORSPEISE •

Garnelencocktail in moderner Interpretation
Pochierte Garnelen, Cocktailsauce mit venetischem Brandy Poli Athanor,
Gemüse der Saison, Radicchio und Bisque-Reduktion

• ERSTE GÄNGE •

Safranrisotto, geschmorter Fenchel und Mandarinenzeste
Borretsch-Ravioli mit Sauce vom Schweinebäckchen,
rauchendem Zimt und Sternanis

• HAUPTGANG •

Truthahn gefüllt mit Kastanien
Bratensaft und Kürbispüree mit Senf

• DESSERT •

Paduanische Pazientina im Weihnachtskleid
Marsala-Zabaione, Orange und Gianduja-Bänder

• ZUM TEILEN •

Pandoro und Panettone in der Tischmitte

GALZIGNANO Resort
· TERME & GOLF ·