



**Dom Pedro**  
**Lisboa**

\*\*\*\*\*

BUSINESS & LEISURE HOTEL

# Ristorante "Il Gattopardo"

## JANTAR DE NATAL

95€ POR PESSOA

19h30 | Welcome drink  
Jantar de natal com menu de 5 pratos  
Wine pairing

### MENU

#### WELCOME DRINK

Kir Royal  
Sumo de laranja natural  
Seleção de stuzzichini italianos

Seleção de pão, focaccia, azeite extra virgem e manteiga aromatizada

**Gamba rosa do Algarve em massa estaladiça e caponata de beringela**  
Champanhe Trouillard Stefano Saviotti

**Cacciucco de peixe e marisco da nossa costa**  
Vinho Rosé Saviotti Selection, Dão 2021

**Carpaccio de veado, canónigos e gelado de tomate e manjeriço**  
Vinho Branco Borgo Molino, Ciari Pinot Grigio 2019

**Fagottini de lavagante, bisque e texturas de parmesão**  
Vinho Branco Quinta da Soalheira, Douro 2021

**Polvo a sottovuoto, risoto Acquerello e espuma do mar**  
Vinho Tinto Straccalli, Chianti 2021

Sorbet de limão yuzu

**Cotechino tradicional, puré de lentilhas amarelas e seu caldo**  
Vinho Tinto Lupucinus, Douro 2018

#### BUFFET DE DOCES DE NATAL ITALIANOS

Panetone, pandoro, Babà al rum, tronchetto di Natale, mini cannoli, tiramisú, certosino or panspeziale, cartellate, panacotta and fichi chini di Calabria

Seleção de Frutas laminadas

Café Finezzo e trufa de limão caviar e açafreão

#### RESERVAS

Carina Mateus: +351 927 224 697 | [lisboa.gem@saviotti.pt](mailto:lisboa.gem@saviotti.pt)  
Hotel Dom Pedro Lisboa, Av. Engº Duarte Pacheco, 24 1070-109 Lisboa  
[www.dompedrolisboa.com](http://www.dompedrolisboa.com)



**Dom Pedro**  
**Lisboa**

\*\*\*\*\*

BUSINESS & LEISURE HOTEL

# Ristorante "Il Gattopardo"

## CHRISTMAS DINNER

95€ PER PERSON

7:30 pm | Welcome drink  
Christmas dinner with 5-courses menu  
Wine pairing

### MENU

#### WELCOME DRINK

Kir Royal  
Natural Orange juice  
Selection of Italian fried canapés

Bread, focaccia, extravirgin olive oil and flavoured butter

**Pink prawn, crispy pasta and caponata**  
Champagne Trouillard Stefano Saviotti

**Atlantic coast fish and seafood cacciucco soup**  
Rosé wine Saviotti Selection, Dão 2021

**Deer carpaccio with cornsalad and Parmesan ice cream**  
White wine Borgo Molino, Ciari Pinot Grigio 2019

**Lobster fagottini, bisque and parmesan textures**  
White wine Quinta da Soalheira, Douro 2021

**Acquerello risotto, slow cooked octopus and sea foam**  
Red wine Straccalli, Chianti 2021

**Yuzu lemon sorbet**

**Traditional cotechino with orange lentils purée and broth**  
Red wine Lupucinus, Douro 2018

#### ITALIAN DESSERTS BUFFET

Panetone, pandoro, Babà al rum, tronchetto di Natale, mini cannoli, tiramisú, certosino or panspeziale, cartellate, panacotta and fichi chini di Calabria

Sliced fruit

Finezzo Coffee and Saffron and yuzu lemon truffle

#### RESERVATIONS

Carina Mateus: +351 927 224 697 | [lisboa.gem@saviotti.pt](mailto:lisboa.gem@saviotti.pt)  
Hotel Dom Pedro Lisboa, Av. Engº Duarte Pacheco, 24 1070-109 Lisboa  
[www.dompedrolisboa.com](http://www.dompedrolisboa.com)