

Redentore 2021



SKYLINE



vcehi_fb@hilton.com | + 39 041 2723316

SKYLINE

CENA DI GALA SUL TETTO DI VENEZIA

APERITIVO DI BENVENUTO
GAMBERO VIOLA CON PANE MARINATO AL FIENO
POLPETTINA DI SEPPIA BRASATA
FALAFEL CON SALSA ALLO YOGURT
OSTRICA

Ferrari Maximum Rosè Brut DOC - Tenute Lunelli

**CAPASANTA
E PORCINI ESTIVI**

Sur Sur - Donna Fugata

RISOTTO
ASPARAGI VERDI SCAMPI E POLPA DI RICCIO

Malvasia Collio DOC - Pighin

FILETTO DI SAN PIETRO
BISQUE DI CROSTACEI, CREMA DI TOPINAMBUR,
MOUSSE AI PISELLI E GERMOGLI

Malvasia Collio DOC - Pighin

GRANITA PESCA E VANIGLIA

FILETTO DI AGNELLO
PEPERONE AGRODOLCE PROFUMATO AL TIMO

Amarone della Valpolicella DOCG "Magnum I 1.5" - La collina dei ciliegi

PAN ZENZERO FONDENTE
GELATO ALLO ZABAIONE, CRUMBLE ALLE MANDORLE
QUENELLE CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI

Moscato Fior d'arancio DOCG - Maeli

BRINDISI FINALE

Ferrari Maximum Brut DOC - Tenute Lunelli



CENA EVENTO IN LAGUNA

Aperitivo di Benvenuto
The Molino Sling

Piovra
cotta a temperatura controllata,
riduzione di ostriche, asparago di mare
Cartize Valdobbiadene Superiore di Cartize Dry DOCG - Bisol

Ricciola
al sale di Maldon ciliegia e oro nero di Beluga
Ferrari Maximum Brut DOC - Tenute Lunelli

Risotto
asparagi verdi, scampi e polpa di riccio
Monblanc Collio Castello di Buttrio

Filetto di San Pietro
bisque di crostacei, crema di topinambur,
mousse ai piselli e germogli
Sauvignon Collio - La Viarte

Granita pesca e vaniglia

Filetto di agnello
peperone agrodolce profumati al timo
Maciòn Valpollicella Ripasso Superiore DOC
La Collina dei Ciliegi

Pan zenzero fondente
gelato allo zabaione, crumble alle mandorle quenelle,
cioccolato bianco e lamponi
Sium DOC Colli Orientali del Friuli - La Viarte

Accesso esclusivo allo Skyline Rooftop Bar
Brindisi finale e spettacolo pirotecnico
Ferrari Maximum Brut DOC - Tenute Lunelli

Redentore feast 2021



SKYLINE



vcehi_fb@hilton.com | + 39 041 2723316

SKYLINE

ROOFTOP GALA DINNER WITH FIREWORKS

WELCOME COCKTAIL
PIURPLE PRAWNS ON MARINATED BREAD
CUTTLEFISH BITES
FALAFEL WITH YOGURT SAUCE
OYSTER

Ferrari Maximum Rosè Brut DOC - Tenute Lunelli

SCALLOP
WITH SUMMER PORCINI MUSHROOMS

Sur Sur - Donna Fugata

RISOTTO
WITH GREEN ASPARAGUS, LANGOUSTINE AND SEA URCHIN

Malvasia Collio DOC - Pighin

JOHN DORY FILLET
CRUSTACEAN BISQUE, JERUSALEM ARTICHOKE PUREE
GREEN PEAS MOUSSE AND SPROUTS

Malvasia Collio DOC - Pighin

PEACH AND VANILLA GRANITA

LAMB FILLET MIGNON
SWEET AND SOUR RED PEPPER AND THYME

Amarone della Valpolicella DOCG "Magnum I 1.5" - La collina dei ciliegi

GINGERBREAD
ZABAIONE ICE CREAM WITH ALMOND CRUMBLE,
RASPBERRIES AND WHITE CHOCOLATE QUENELLE

Moscato Fior d'arancio DOCG - Maeli

BRINDISI FINALE
Ferrari Maximum Brut DOC - Tenute Lunelli



EXPERIENCE BY THE LAGOON

Welcome Cocktail
The Molino Sling

Slow cooked Octopus
oyster gravy and sea asparagus

Cartize Valdobbiadene Superiore di Cartize Dry DOCG - Bisol

Amberjack
cured with salt Maldon, cherry and 'black gold' Beluga caviar
Ferrari Maximum Brut DOC - Tenute Lunelli

Risotto
with green asparagus, langoustine and sea urchin
Monblanc Collio Castello di Buttrio

John Dory fillet
crustacean bisque, Jerusalem artichoke puree,
green peas mousse and sprouts
Sauvignon Collio - La Viarte

Peach and vanilla granita

Lamb fillet mignon
sweet and sour red pepper and thyme
Maciòn Valpolicella Ripasso Superiore DOC
La Collina dei Ciliegi

Ginberbread
zabaione ice cream with almond crumble,
raspberries and white chocolate quenelle
Sium DOC Colli Orientali del Friuli - La Viarte

Exclusive access to Skyline Rooftop Bar

Final toast with fireworks show
Ferrari Maximum Brut DOC - Tenute Lunelli