

# BACCO

THE GREAT
CHRISTMAS
JOURNEY
FAIRMONT HANOI · FESTIVE

# LA GRANDE FESTA

## A Journey Through Italy

### NEW YEAR'S EVE
### A GRAND ITALIAN & MEDITERRANEAN FEAST

31 December, 2026

VND 3,500,000 ++ / Guest

*A celebration of Italian abundance, Mediterranean flavours and the joy of gathering around the table. From generous antipasti and treasures of the sea to live culinary theatre, festive roasts and a grand midnight Panettone ceremony, BACCO welcomes the New Year in true Italian spirit.*



# ĐẠI TIỆC NĂM MỚI
## Ẩm Thực Ý Du Ký

## TIỆC MỪNG GIAO THỪA

31.12.2026

3.500.000 ++ VNĐ / Khách

*Một đêm tiệc mang tinh thần lễ hội nước Ý, nơi những bàn tiệc thịnh soạn, hương vị Địa Trung Hải và niềm vui sum họp cùng hội tụ. Từ quầy khai vị phong phú, hải sản tươi ngon, những màn chế biến trực tiếp đến các món quay nướng đặc sắc và nghi thức cắt bánh Panettone lúc giao thừa, BACCO chào đón năm mới bằng một đêm tiệc đậm chất Ý.*



## IL BENVENUTO

### THE GRAND ANTIPASTI TABLE

**Italian Cured Meats**

24-Month-Aged Parma Ham, Mortadella al Pistacchio,
Bresaola, Coppa

**Italian Cheese Selection**

Burrata Pugliese, Buffalo Mozzarella, Stracciatella,
Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino, Taleggio, Gorgonzola Dolce

**Mediterranean Antipasti**

Marinated Artichokes, Grilled Peppers, Zucchini, Eggplant,
Taggiasca Olives, Semi-Dried Tomatoes, Giardiniera

**Traditional Accompaniments**

Grapes, Pear Mostarda, Truffle Honey, Focaccia Genovese,
Grissini, Pane di Altamura

### PARMIGIANO REGGIANO CELEBRATION

A whole wheel of Parmigiano Reggiano,
presented as the centrepiece of the grand antipasti table

## DAL MARE

### THE MEDITERRANEAN SEAFOOD BAR

**Seafood on Ice**

Oysters, Prawns, King Crab Legs, Lobster, Mussels, Clams

**Fresh Oyster Shucking**

Fresh oysters shucked to order throughout the evening

**Seafood Specialities**

Octopus Salad | Potato, Taggiasca Olives, Parsley
Tuna Crudo | Sicilian Citrus, Pistachio
Salmon Crudo | Fennel, Amalfi Lemon
Sea Bass Crudo | Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt

**Sauces & Accompaniments**

Salsa Verde, Fresh Lemon, Mignonette,
Cocktail Sauce, Bottarga Mayonnaise



IL BENVENUTO

## BÀN TIỆC KHAI VỊ KIỂU Ý

### Thịt nguội Ý tuyển chọn

Đùi heo muối Parma ủ 24 tháng, Xúc xích Mortadella hạt dẻ cười,
Bresaola bò muối, Coppa heo muối

### Phô mai Ý tuyển chọn

Burrata Pugliese, Mozzarella sữa trâu, Stracciatella,
Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino, Taleggio, Gorgonzola Dolce

### Khai vị Địa Trung Hải

Atisô ngâm gia vị, Ớt chuông nướng, Bí ngòi nướng, Cà tím nướng,
Ô liu Taggiasca, Cà chua sấy dẻo, Rau củ ngâm chua kiểu Ý

### Các món ăn kèm truyền thống

Nho tươi, Mứt lê Mostarda, Mật ong nấm truffle, Bánh Focaccia Genovese,
Bánh mì que Grissini, Bánh mì Pane di Altamura

## PHÔ MAI PARMIGIANO REGGIANO

Bánh phô mai Parmigiano Reggiano nguyên khối
được giới thiệu và phục vụ ngay tại bàn tiệc khai vị

DAL MARE

## QUẦY HẢI SẢN ĐỊA TRUNG HẢI

### Hải sản tươi trên đá

Hàu, Tôm, Chân cua hoàng đế, Tôm hùm, Vẹm, Nghêu

### Hàu tươi tách vỏ

Hàu tươi được tách vỏ và
phục vụ theo yêu cầu trong suốt đêm tiệc

### Các món hải sản đặc sắc

Salad Bạch Tuộc | Khoai tây, Ô liu Taggiasca, Mùi tây
Cá Ngừ Sống Kiểu Ý | Cam chanh Sicily, Hạt dẻ cười
Cá Hồi Sống Kiểu Ý | Củ thì là, Chanh Amalfi
Cá Vược Sống Kiểu Ý | Dầu ô liu nguyên chất, Muối biển

## XỐT & MÓN ĂN KÈM

Xốt salsa verde, Chanh tươi, Xốt mignonette, Xốt cocktail,
Xốt mayonnaise trứng cá bottarga



IL CRUDO

## ITALIAN COLD SPECIALITIES

Beef Carpaccio | Parmigiano Reggiano, Capers, Rocket
Vitello Tonnato | Veal, Tuna-Caper Sauce
Burrata | Extra Virgin Olive Oil, Focaccia Crisp

CULINARY THEATRE

## LA PASTA - PASTA FATTA A MANO | TAGLIOLINI AL TARTUFO

Fresh tagliolini with winter black truffle shaved to order

## PACCHERI ALL'ASTICE

Paccheri pasta with Lobster, Cherry Tomatoes,
Basil, Lobster Bisque

## WILD MUSHROOM PASTA

Fresh pasta with wild mushrooms

LA BRACE | FROM THE FIRE

## AUSTRALIAN WAGYU BEEF TAGLIATA

Rosemary, Roasted Garlic, Salsa Verde

## MEDITERRANEAN LAMB CHOPS

Oregano, Lemon, Smoked Eggplant

## TIGER PRAWNS

Garlic, Parsley, Chilli, Extra Virgin Olive Oil

L'ORTO MEDITERRANEO

## FRESH SALADS & VEGETABLES

Octopus Salad
Roasted Mediterranean Vegetables
Fennel & Orange Salad
Tomato & Mozzarella Salad
Mediterranean Broccoli & Cauliflower Salad



IL CRUDO

## KHAI VỊ LẠNH KIỂU Ý

Carpaccio Bò | Phô mai Parmigiano Reggiano, Nụ bạch hoa, Rau rocket
Vitello Tonnato | Thịt bê, Xốt cá ngừ & Nụ bạch hoa
Burrata | Dầu ô liu nguyên chất, Bánh focaccia giòn

CHẾ BIẾN TRỰC TIẾP

## CÁC MÓN PASTA

### Tagliolini Nấm truffle

Mì Tagliolini tươi được phủ nấm truffle đen mùa đông
bào tươi theo yêu cầu

### Paccheri Tôm hùm

Mì Paccheri với tôm hùm, cà chua bi,
húng quế và sốt bisque tôm hùm

### Pasta Nấm rừng

Pasta tươi cùng các loại nấm rừng

## LA BRACE | MÓN NƯỚNG TRÊN LỬA

### Bò Wagyu Úc kiểu Tagliata

Hương thảo, Tỏi nướng, Xốt salsa verde

### Sườn Cừu nướng Địa Trung Hải

Lá oregano, Chanh, Cà tím hun khói

### Tôm sú nướng

Tỏi, Mùi tây, Ớt, Dầu ô liu nguyên chất

L'ORTO MEDITERRANEO

## SALAD & RAU CỦ ĐỊA TRUNG HẢI

Xa lát bạch tuộc
Rau củ Địa Trung Hải nướng
Xa lát củ thì là và Cam
Xa lát cà chua và Phô mai Mozzarella
Xa lát bông cải xanh và Súp lơ trắng kiểu Địa Trung Hải



## IL GRANDE ARROSTO

### THE GRAND CARVING

**Whole Tuscan Porchetta**

Slow-roasted pork with fennel pollen, rosemary and garlic,
served with salsa verde and Mostarda di Cremona

**Whole Roasted Wagyu Striploin**

Served with Barolo jus, Truffle potatoes and Roasted shallots

## DAL FORNO

### THE BACCO OVEN

**Artisan Italian Pizza**

Margherita
Mortadella, Stracciatella and Pistachio
Taleggio, Mushroom and Truffle
Italian Sausage, Capsicum and Potato

## DALLE CUCINE D'ITALIA

### CLASSICS FROM THE ITALIAN KITCHEN

Wagyu Beef Lasagna
Pollo alla Cacciatora | Chicken, Olives, Tomato, Rosemary
Melanzane alla Parmigiana | Baked Eggplant, Tomato, Parmesan
Caponata | Sicilian Sweet and Sour Eggplant
Truffle Potato Gratin
Wild Mushroom and Parmigiano Polenta

## DOLCE

### THE GRAND ITALIAN DESSERT ROOM

**BACCO Tiramisù**

Layers of mascarpone, espresso-soaked Savoiardi
& Valrhona cocoa

**A Selection of Italian Desserts**

## IL PANETTONE DI MEZZANOTTE

A grand Italian Panettone takes centre stage
freshly sliced and served with mascarpone

Warm Valrhona Chocolate,
Pistachio Cream, Orange Zabaione



IL GRANDE ARROSTO

## QUẦY THỊT QUAY CẮT TẠI CHỖ

### Porchetta Tuscany nguyên con

Heo quay chậm với phấn hoa thì là, hương thảo và tỏi,
dùng cùng sốt salsa verde và mứt trái cây Mostarda di Cremona

### Thăn lưng bò Wagyu quay nguyên khối

Dùng kèm sốt vang Barolo, khoai tây nấm truffle và hành tím nướng

DAL FORNO

## GIAN BẾP NƯỚNG BACCO

### Pizza Ý

Margherita truyền thống
Mortadella, Stracciatella và Hạt dẻ cười
Phô mai Taleggio, Nấm và Truffle
Xúc xích Ý, Ớt chuông và Khoai tây

DALLE CUCINE D'ITALIA

## MÓN NGON TỪ GIAN BẾP Ý

Lasagna bò Wagyu
Pollo alla Cacciatora | Gà hầm kiểu Ý với ô liu, Cà chua và Hương thảo
Melanzane alla Parmigiana | Cà tím đút lò, xốt cà chua và phô mai Parmesan
Caponata | Cà tím chua ngọt kiểu Sicily
Khoai tây đút lò phô mai và nấm truffle
Cháo ngô Polenta với nấm rừng và phô mai Parmigiano

DOLCE

## THẾ GIỚI TRÁNG MIỆNG Ý

### Tiramisù BACCO

Từng lớp kem mascarpone, bánh Savoiardi thấm cà phê
espresso và bột cacao Valrhona,

## TUYỂN CHỌN CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG Ý

IL PANETTONE DI MEZZANOTTE

### Nghi thức cắt bánh Panettone

Bánh được giới thiệu trong nghi thức đặc biệt, cắt và phục vụ ấm
cùng mascarpone, thay cho lời chúc đón năm mới

### Các loại kem & xốt ăn kèm

Kem Mascarpone, xốt sô cô la Valrhona ấm,
Kem hạt dẻ cười, Kem Zabaone hương cam



THE GREAT

# CHRISTMAS

JOURNEY

FAIRMONT HANOI · FESTIVE