

BACCO

THE GREAT
CHRISTMAS
JOURNEY
FAIRMONT HANOI · FESTIVE

CENADINATALE

A Journey Through Italy

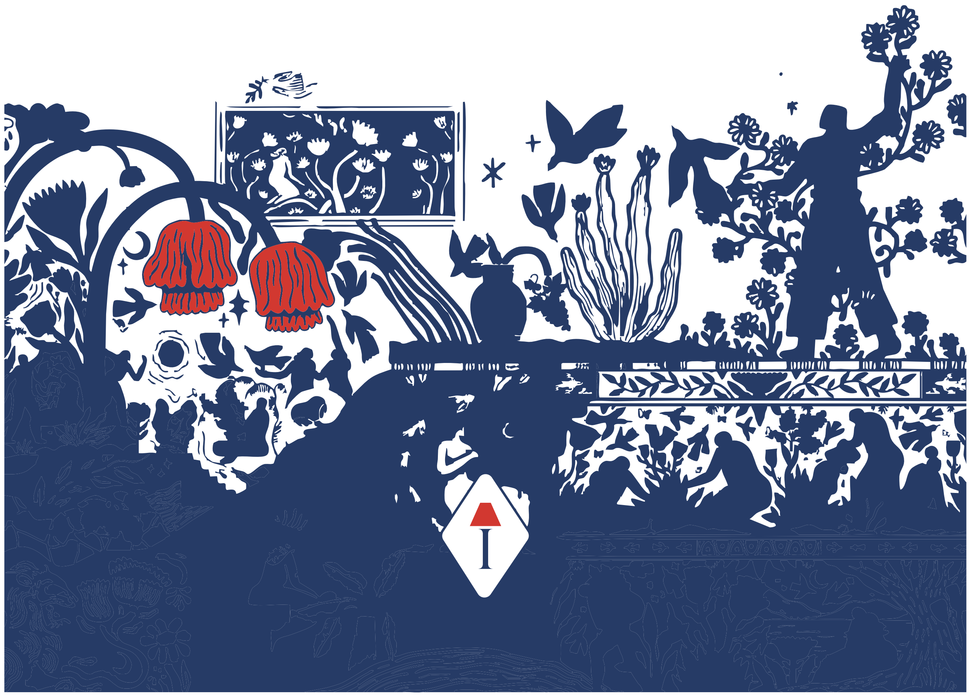
CHRISTMAS MENU

24 & 25 December, 2026

VND 3,500,000 ++ / Guest

This Christmas, BACCO invites you to open a very special trunk. Within it lie stories collected on a journey through Italy: memories of the Mediterranean coast, the warmth of countryside kitchens, and the cherished traditions of an Italian Christmas. Each course reveals a new treasure, each flavour evokes a different place. From the freshness of the sea to the comforting richness of winter, a journey unfolds through Italy's culinary heritage.

For every journey leaves a memory,
and every trunk holds a story.

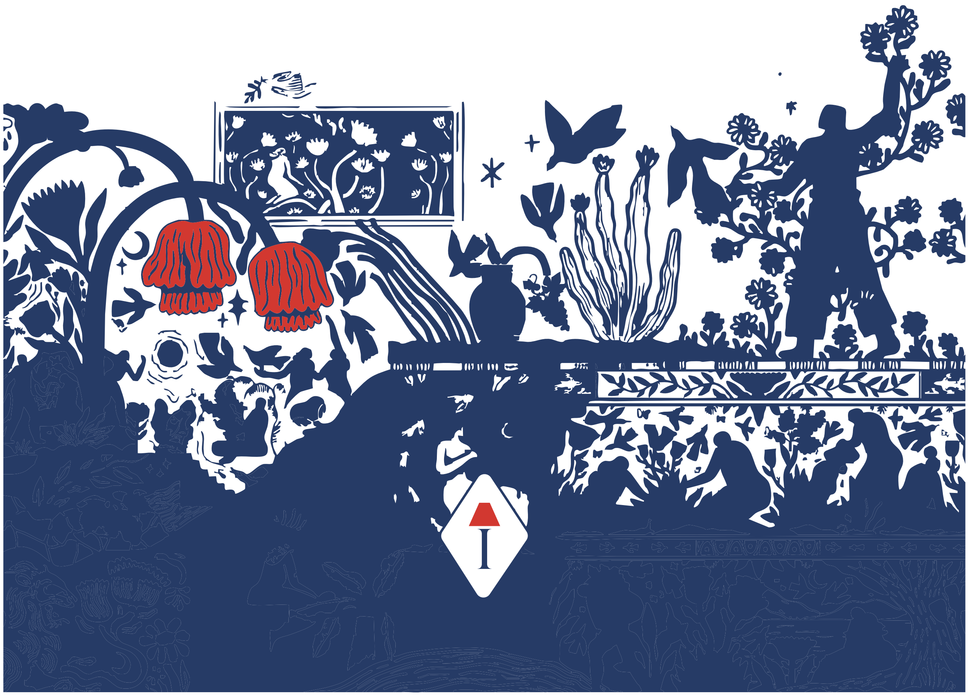


TIỆC GIÁNG SINH
Ẩm Thực Ý Du Ký

MENU GIÁNG SINH
24 & 25.12.2026
3.500.000 VNĐ ++ / Khách

Giáng sinh này, BACCO mời bạn mở một chiếc rương hành lý đặc biệt. Bên trong là những câu chuyện được góp nhặt trên hành trình qua nước Ý: ký ức về miền biển Địa Trung Hải, hơi ấm từ những gian bếp thôn quê và nét đẹp của mùa Giáng sinh truyền thống. Mỗi món ăn là một báu vật được hé mở, mỗi hương vị lại đưa ta đến một miền đất mới. Từ vị tươi lành của biển cả đến những món ăn đậm đà, ấm áp của mùa đông, cả một nước Ý dần hiện ra qua những dấu ấn ẩm thực.

Bởi mỗi chuyến đi đều để lại những kỷ niệm,
và mỗi chiếc rương đều cất giữ một câu chuyện.



THE FIRST TRUNK

AMUSE-BOUCHE

MEMORIES OF THE ITALIAN COAST

ANTIPASTO

SCALLOPS & CAVIAR

Hokkaido scallop carpaccio, Frantoio di Portofino extra virgin olive oil, pistachio, citrus essence, fennel and caviar

A WINTER TREASURE

PASTA

Handcrafted pasta filled with slow-braised guinea fowl and chestnut, 36-month-aged Parmesan, crystal-clear homemade consommé

AJOURNEYBYTHESEA

FISH

Pan-seared grouper, ricotta, zucchini and Champagne butter sauce

A MOMENT A LONG THE JOURNEY

INTERMEZZO

Homemade fennel and grapefruit sorbet

THE GRAND ARRIVAL

MEAT

Wagyu beef tenderloin, Jerusalem artichoke, braised shallots, truffle and potato

THE FINAL CHAPTER

DOLCE

Traditional Italian Panettone with vanilla mascarpone cream

ITALIAN SOUVENIRS

PICCOLA PASTICCERIA

A selection of Italian petit pastries



CHIẾC RƯƠNG ĐẦU TIÊN

MÓN KHAI VỊ CHÀO MỪNG

KỶ ỨC MIỀN DUYÊN HẢI Ý

KHAI VỊ

SÒ ĐIỆP & TRỨNG CÁ CAVIAR

Sò điệp Hokkaido thái lát mỏng kiểu carpaccio, dầu ô liu nguyên chất Frantoio di Portofino, hạt dẻ cười, hương cam chanh, củ thì là và trứng cá caviar

BÁU VẬT MÙA ĐÔNG

PASTA

Pasta thủ công nhân gà sao hầm chậm và hạt dẻ, phô mai Parmesan ủ 36 tháng, dùng cùng nước dùng consommé trong veo, nấu theo công thức nhà làm

HƯƠNG VỊ TỪ BIỂN CẢ

MÓN CÁ

Cá mú áp chảo, phô mai ricotta,
bí ngòi và xốt bơ Champagne

MỘT CHÚT DỪNG CHÂN

MÓN THANH VỊ

Sorbet thì là và bưởi tự làm

ĐIỂM ĐẾN MONG CHỜ

MÓN THỊT

Thăn nội bò Wagyu, atisô Jerusalem, hành tím om mềm,
nấm truffle và khoai tây

CHƯƠNG CUỐI NGỌT NGÀO

TRÁNG MIỆNG

Bánh Panettone truyền thống của Ý,
dùng kèm kem mascarpone hương vani

CHÚT QUÀ ĂN CHƠI

BÁNH NGỌT NHỎ KIỂU Ý

Tuyển chọn các loại bánh ngọt nhỏ truyền thống của Ý



THE GREAT

CHRISTMAS

JOURNEY

FAIRMONT HANOI · FESTIVE