



BRUNELLESCHI
HOTEL

THE HEART OF FLORENCE

Cenone di CAPODANNO 2019

New Year Gala Dinner 2019

SALONI DELLE FESTE

Per iniziare con le bollicine... e il benvenuto dello Chef

**Capesante alla piastra, Guacamole
Insalatina di Puntarelle, essenza di Mandorle**

**Ravioli in farcia di Ricotta e Carciofi
Salsa di Broccoletti di Natale con Bottarga e briciole di Pane**

**Risotto al Parmigiano Vacche Rosse 36 mesi
Carpaccio di Anatra affumicato, emulsione al Tartufo nero**

**Filetto di Manzo alla griglia con soffice di Cavolfiore
Cavolo nero all'Aglio e ristretto al Rosmarino**

**Cre moso alla Gianduvia su biscotto alla Liquirizia
Salsa al mandarino e Anice Stellato**

Il Panettone ed il Pandoro con salse calde in accompagnamento

La regina delle festività natalizie. La Frutta secca
The indisputable star of New Year's Eve Dinner: Dried Fruit

Sfogliatelle calde Warm Sfogliatelle pastries

Acqua minerale
naturale e frizzante

Mineral Water
Still and Sparkling
Espresso

Richiesta prenotazione per minimo 2 persone

Bevande incluse nella misura di:

- un flûte di benvenuto di Spumante Brut metodo classico, Fèlsina
- una bottiglia di Brunello di Montalcino Docg 2013 Tenuta di Sesta, ogni due persone
- una bottiglia di Franciacorta Cuvée Royale Docg Montenisa ogni due persone per il brindisi di Mezzanotte



Minimum reservation required: 2 people
Including beverage:

- a welcoming glass of Spumante Brut classic method, Fèlsina
- Brunello di Montalcino Docg 2013, Tenuta di Sesta one bottle for every 2 people
- Franciacorta Cuvée Royale Docg Montenisa, a bottle for every 2 people for the Midnight toast