



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

IL CUORE DEL GUSTO NEL CUORE DI FIRENZE

CENONE DI CAPODANNO 2019

NEW YEAR GALA DINNER 2019

Santa Elisabetta Restaurant

Ostrica bruciata e gel di Yuzu
Crostino di Polpo, Albicocca e Caviale di Aringa
Bruschetta di Foie gras e gel al Vin Santo

Crudo di Gambero rosso Siciliano
Soffice di Ricotta di Bufala
Gel al mandarino e scaglie di Tartufo Bianco di San Miniato

Ricciola affumicata, salsa Bernese
Caviale Iraniano Asetra e acqua di Sedano

Ravioli con Scampi di Mazara del Vallo dentro e fuori
Ricci di mare, Mandorle di Noto e zuppetta di Olive

Astice reale con Carciofo alla brace
Emulsione di Castagne e essenza di Crostacei e Lime

Mousse al Cioccolato bianco aromatizzato alla Cannella con
Croccantino al Riso soffiato e sfere al melograno

Il Panettone ed il Pandoro artigianale della tradizione con la Crema e la Cioccolata calda

La regina delle festività natalizie: la Frutta Secca
The undisputed star of Christmas: Dried Fruit

Piccole tentazioni , *Mini temptations... Petits Fours*

Acqua minerale con gas e senza gas
Caffè



Still and sparkling mineral Water
Espresso

Richiesta prenotazione per minimo 2 persone
Bevande incluse nella misura di:

- un flûte di benvenuto 'Belle Epoque' Brut 2008 – Perrier Jouët
- una bottiglia di 'Grand Brut' - Perrier Jouët ogni due persone
- un calice di Pourriture Noble, 2006 Toscana, Fattoria Petreto - con il dessert
- una bottiglia di 'Blanc de Blancs' Perrier Jouët per il Brindisi di Mezzanotte ogni due persone

Minimum reservation required: 2 people
Included beverage:

- *A welcoming flûte of 'Belle Epoque' Perrier Jouët Brut 2008*
- *One bottle of 'Grand Brut' Perrier Jouët for every 2 people*
- *A glass of Pourriture Noble, 2006 Toscana, Fattoria Petreto, with the dessert*
- *One bottle of 'Blanc de Blancs' Perrier Jouët for the midnight toast for every 2 people*