



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

IL CUORE DEL GUSTO NEL CUORE DI FIRENZE

CENONE DI CAPODANNO 2019

Santa Elisabetta Restaurant

Ostrica bruciata e gel di Yuzu
Crostinio 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

Piccole tentazioni

Acqua minerale con gas e senza gas
Caffè

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

