

Lunedì 31 Dicembre 2018
Dalle ore 20,30



BRUNELLESCHI
HOTEL

THE HEART OF FLORENCE

Cenone di CAPODANNO 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 Gianduja 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

Sfogliatelle calde

Acqua minerale naturale e frizzante
Caffè

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

