

Martedì 31 Dicembre 2019  
Dalle ore 20,30



BRUNELLESCHI  
HOTEL

THE HEART OF FLORENCE

## Cenone di CAPODANNO 2020 SALONI DELLE FESTE

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

Gamberi avvolti nel Guanciale di Cinta senese, Ricotta di Pecora montata  
Crumble ai Capperi di Salina e gel all'Arancia

Ravioli in farcia di Ricotta e Limone  
Ragù di "sgusciato di Mare", Pomodorini gialli canditi e Maggiorana

Risotto mantecato al Parmigiano Vacche Rosse 36 mesi  
Cavolo viola, Lardo di Colonnata e soffice di Castagne

Controfiletto di Manzo arrosto su Patate di montagna mantecate al Tartufo  
Sauté di Broccoli di Natale e jus alle Erbe aromatiche

Cre moso alle Nocchie con croccante ai Cereali soffiati  
Ganache alla Vaniglia e Cioccolato bianco  
Salsa al Cacao

Il Panettone ed il Pandoro artigianali 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 vino Spumante di qualità Brut metodo classico, Fèlsina
- una bottiglia di Salco Nobile di Montepulciano DOCG 2016 Salcheto, Toscana ogni due persone
- una bottiglia di Franciacorta Cuvée Royale Docg Montenisa ogni due persone per il brindisi di Mezzanotte



---

Musica dal vivo con duo pop-soul-jazz

05527370 | [info@hotelbrunelleschi.it](mailto:info@hotelbrunelleschi.it) | [www.hotelbrunelleschi.it](http://www.hotelbrunelleschi.it)