

Menù di Capodanno 2024

Inizieremo alle ore 20:00 con:

GLI ANTIPASTI IN DEGUSTAZIONE

Sottili sfoglie di petto d'anatra con salsa dolce e speziata con fichi
Morbido sformatino di pecorino di Pienza aromatizzato con nepitella e funghi porcini
Tartare al coltello di Fassona piemontese servita con mimosa d'uovo e lamelle di tartufo

IL RISOTTO

Riso Riserva San Massimo
(riso premiato dalla rivista il Gambero Rosso come miglior riso carnaroli d'Italia)
al profumo di limone con morbida burrata e polvere di liquirizia calabrese

LA PASTA RIPIENA

Ravioli freschi annodati a mano ripieni di branzino da lenza e pomodori secchi
su salsa tiepida ai frutti di mare e gamberone imperiale

IL PIATTO DI MEZZO

Gravlax di salmone marinato alle erbe fini
accompagnato da quenelle di caprino e mousse di avocado

IL SORBETTO

Sorbetto al sentore di limone e salvia
con Prosecco di Valdobbiadene DOCG

LA CARNE

Tenero filetto di manzo alla riduzione di Porto Graham's con cipolle dolci caramellate
servito con croccante millefoglie di patate con pistilli di zafferano

IL DESSERT

Tiepido tortino al cioccolato amaro
con gelato artigianale al frutto della passione e lamponi freschi

VINI:

Chardonnay St. Michael Eppan or Vernaccia di San Gimignano Terruzzi

Per festeggiare l'arrivo del nuovo anno la Direzione dell' Hotel Bernini Palace
avrà il piacere di offrire per ogni tavolo una bottiglia di
- Franciacorta Brut DOCG "Grande Cuvée Alma Brut" Bellavista -



HOTEL BERNINI PALACE
FIRENZE

Euro 190,00 a persona.
Acqua, vini (1 bottiglia ogni 2 persone) e caffè inclusi.



HOTEL BERNINI PALACE
FIRENZE
