



HOTEL BERNINI PALACE
FIRENZE

Menù di Capodanno

Il cenone avrà inizio alle ore 20:00

Bollicine in rosa

Flûte di benvenuto: Franciacorta Rosé Extra Brut 'Alma Assemblage 1' Bellavista

Tris di delizie di mare e terra

Foie Gras con Cipolla di Certaldo Caramellata all'aceto di Mele e Pan Brioche
Flan vegetale bicolore con condimento ai Ceci rosa e Olio al Rosmarino
Tartare di Tonno con Mela verde e leggera Maionese al Curry

Armonia di Mare e Champagne

Risotto Riserva San Massimo con Astice, Champagne ed Erba Cipollina
(riso premiato dalla rivista il Gambero Rosso come miglior riso carnaroli d'Italia)

Scrigno d'Autunno

Nido di Taglierini all'uovo fatti a mano con Funghi Porcini e Tartufo

Lusso di Nettuno

Branzino da lenza in panatura di Pistacchio e Lime con Gamberoni Imperiali
su crema tiepida di Finocchi e Liquirizia

l'Intermezzo

Sorbetto al Mango, Frutto della Passione e Rosmarino

Cuore di Toscana

Tournedos di Manzo croccante al Lardo di Colonnata con Patate rosse al forno
accompagnato con un calice di Chianti Classico biologico Rocca di Castagnoli

Duo di dolcezze

Sablé alla Cannella con Gelato al Cioccolato leggermente piccante
con salsa ai Lamponi e Pera coscia ai Chiodi di Garofano
Tortino caldo di Castagne con crema alla Ricotta e Croccante di Mandorle

I vini:

Chardonnay St. Michael Eppan dal bouquet floreale
o Vernaccia di San Gimignano Terruzzi dal gusto fresco e minerale

Per festeggiare l'arrivo del nuovo anno la Direzione dell' Hotel Bernini Palace
avrà il piacere di offrire per ogni tavolo una bottiglia di
- Alma Assemblage 1" Bellavista Franciacorta DOCG Extra Brut -

Euro 220,00 a persona.

Acqua, vini (1 bottiglia ogni 2 persone) e caffè inclusi.