HOTEL BERNINI PALACE
FIRENZE
★★★★★

Gran Cenone di San Silvestro 2026

Il cenone avrà inizio alle ore 20.00

IL PRIMO BRINDISI

Calice di Franciacorta Rosé Extra Brut

IL PRELUDIO DELLA FESTA

Trilogia di antipasti

Sformatino di cernia agli agrumi, accompagnato da salsa maltese ed erba cipollina
Cannolo tiepido farcito con patate e Parmigiano, tuorlo d'uovo cremoso e sfoglie di tartufo
Petali di petto d'anatra cotto a bassa temperatura, accompagnati da carciofi tiepidi e funghi

L'ESSENZA DEL MARE

Risotto Selezione San Massimo con carpaccio di gamberi rosa ed emulsione al limone
(Riso premiato dalla rivista Gambero Rosso come miglior riso Carnaroli d'Italia)

PREZIOSI INTRECCI

Piramidi di pasta fresca ripiene di ricotta del pastore e ortica,
con fonduta di Parmigiano e aceto balsamico tradizionale

IL TESORO DI NETTUNO

Millefoglie di branzino del Mediterraneo con purea di piselli e tartufo

ROSSO DI MEZZANOTTE

Sorbetto al mandarino e melograno

IL RE DELLA FESTA

Filetto di manzo in crosta di grano saraceno e mais, aromatizzato al rosmarino
e accompagnato da funghi porcini su crema di patate arrostite

DUE DOLCI EMOZIONI

Duo di dessert

Bavarese alla vaniglia con cioccolato amaro del Madagascar e lamponi
Éclair farcito con delicata crema diplomatica e ganache alla nocciola

VINI

Chardonnay St. Michael Eppan, dal bouquet floreale
oppure Vernaccia di San Gimignano Terruzzi, fresca e minerale

Per festeggiare l'arrivo del Nuovo Anno,
la Direzione dell'Hotel Bernini Palace è lieta di offrire a ogni tavolo
una bottiglia di
Alma Assemblage Bellavista Franciacorta DOCG Extra Brut.

Euro 230 per persona