

2019



# MENU DI SAN SILVESTRO NEW YEAR'S EVE MENU

Inizieremo alle ore 20:00 con

La tartare di manzo nel suo filetto con ginger, capperi di pantelleria e menta  
spuma di gorgonzola dolce e giardinetto di frutta esotica  
vinaigrette di lamponi, miele e tartufo nero  
accompagnata da un flûte di Champagne

We will start at 8:00 pm with  
Beef fillet tartare with ginger, capers from Pantelleria and mint  
sweet blue-cheese mousse and exotic fruit  
dressed with raspberry vinaigrette, honey and black truffle  
accompanied by a flute of Champagne



**Purea di mela granny e lime**

Granny apple ( green apple ) and lime purée



**Tortello di pesto con basilico e patata rossa di Cetica  
battuto crudo di gambero rosso, bisque di gambero  
zucca gialla al timo e limone**

Large ravioli filled with pesto and Tuscan red potato,  
served with raw minced red shrimp, shrimp bisque  
yellow pumpkin with thyme and lemon



**" Il salmone selvaggio"**

**in cottura dolce di anice stellato e kumquat  
cremoso di formaggio caprino e sorbetto leggero "pina colada"**

"Wild salmon"

Fillet cooked with star anise and kumquat accompanied by  
goat cheese mousse and light sorbet "pina colada" ( rum, pineapple and coconut )



**" Estremo Cioccolato"**

**La spuma fondente amara  
Il bianco al sale di Guérande e caramello  
gelatina di mango**

"Extreme Chocolate"

The bitter mousse

The white chocolate with Guérande salt and caramel  
mango jelly



**Dopo mezzanotte la serata proseguirà al Lounge Bar dove serviremo un  
buffet di dolci natalizi e frutta secca**

After midnight we will continue at the Lounge Bar where you will find  
a rich buffet of Christmas cakes and dried fruit.



HOTEL BERNINI PALACE

FIRENZE

★★★★★

LVX

Preferred  
HOTEL & RESORTS

**Euro 120,00**

per persona, acqua e  
1 flûte di champagne

( servito con la prima portata ) inclusi.  
Potrete scegliere il vostro vino preferito  
( non incluso ) dalla nostra carta dei  
vini dedicata alla serata che offre vini  
bianchi, rossi e champagne  
anche a bicchiere.

**Euro 120,00**

per person, water and  
1 glass of champagne

( served with the first course ) included.  
You can choose your favorite wine  
( not included ) from our wine list, which  
offer a selection of white wines, red  
wines and champagne also available  
by the glass.