HOTEL BRUNELLESCHI

THE HEART OF FLORENCE

LE COEUR DU GOÛT AU COEUR DE FLORENCE

DÎNER DE FIN D'ANNÉE 2018

Saloni delle Feste

Les propositions du Chef Rocco De Santis et du Maître d'

Cannolo de viande salée avec mousse de fromages
Artichauts farcis au fromage Provola avec sauce tiède aux pistils de safran

Risotto au parmesan « Vacche Rosse »
Jaune d'œuf et truffe de San Miniato

Pâtes « Mezze Lune » faites à la main farcies d'émincé de bœuf
Chou noir, sauce rôti
Copeaux de fromage pecorino de Pienza

Filet de bœuf en panure d'herbes aromatiques
Orange, brocoli et émulsion de cèpes

Semifreddo au panettone
Crème de clémentines
Meringue à la cardamone

Le panettone et la pandoro de la tradition avec sauces d'accompagnement

Les stars des festivités de fin d'année : les fruits secs
The must for a New Year's Eve Dinner: dried fruits

« Sfogliatelle » chaudes

Eau minérale gazeuse et plate
Café

À minuit, chaque table recevra, pour le toast,
une bouteille pour 2 personnes de Franciacorta Cuvée Royale Docg Montenisa

Réservation souhaitée pour min 2 personnes

Boissons incluses dans la mesure de :
une flûte de bienvenue **Prosecco Valdo Extra Dry Doc**
une bouteille de **Nobile di Montepulciano La Braccesca Docg Antinori**
pour deux personnes
une bouteille de **Franciacorta Cuvée Royale Docg Montenisa** pour deux personnes