



BRUNELLESCHI
HOTEL

THE HEART OF FLORENCE

Cenone di CAPODANNO 2019

New Year Gala Dinner 2019

SALONI DELLE FESTE

Welcoming toast by the chef with a glass of sparkling wine

Grilled scallops, Guacamole
Puntarelle salad, almond essence

Ravioli filled with ricotta and artichokes
Christmas broccoletti sauce with Bottarga and breadcrumbs

Risotto with Red Cow Parmesan aged 36 months
Smoked duck carpaccio, black truffle velouté sauce

Grilled beef tenderloin with creamy cauliflower sauce
Black cabbage with garlic and rosemary sauce

Gianduja mousse served on a liquorice-flavoured biscuit
Mandarin sauce and star anise

Panettone and Pandoro served with hot sauces

The indisputable star of New Year's Eve Dinner: Dried Fruit

Warm Sfogliatelle pastries

Acqua minerale
naturale e frizzante
Caffè

Mineral Water
Still and Sparkling
Coffee

Richiesta prenotazione per minimo 2 persone

Bevande incluse nella misura di:

- un flûte di benvenuto di Spumante Brut metodo classico, Fèlsina
- una bottiglia di Brunello di Montalcino Docg 2013 Tenuta di Sesta ogni due persone
- una bottiglia di Franciacorta Cuvée Royale Docg Montenisa ogni due persone per il brindisi di Mezzanotte



Minimum reservation required: 2 people including beverage:

- a welcoming glass of Spumante Brut classic method, Fèlsina
- Brunello di Montalcino Docg 2013, Tenuta di Sesta one bottle for every 2 people
- Franciacorta Cuvée Royale Docg Montenisa, one bottle for every 2 people for the Midnight toast