

Quinta-feira, 31 de dezembro de 2020
a partir das 20h30



BRUNELLESCHI
HOTEL
THE HEART OF FLORENCE

Ceia de ANO NOVO 2021 SALÕES DE FESTA

Para começar com as bolinhas... e as Boas-vindas do Chef

Focaccia ao vapor, manteiga sem sal e... anchovas

Sashimi de salmão marinado em frutas cítricas com queijo de cabra com ervas,
cream crackers com gergelim e verduras mistas

Tortello com recheio de batatas de Mugello, molho de frutos do mar,
camarões, couve-galega e limão cristalizado

Risoto amanteigado com parmesão 36 meses de leite de vaca vermelha,
cogumelos de inverno, tortinha macia de castanha ao aroma de trufa

Contrafilé de bovino assado, batatas mascé,
espuma de fígado de frango e redução com aromas silvestres

Mousse de amêndoas de Noto, cake de laranjas da Sicília
crumble de chocolate e calda de frutas vermelhas

Pandoro e panetone artesanais com acompanhamento de caldas quentes

As rainhas das festas de fim de ano, as frutas secas

Sfogliatellas quentes

Água mineral sem gás e com gás
Café espresso

Obrigatória a reserva para um mínimo de 2 pessoas
Com as seguintes bebidas inclusas:

- uma flûte de Espumante Metodo Classico Brut V.S.Q. S.A.
Azienda Agricola Fèlsina, Toscana
60% Sangiovese, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay
- uma garrafa de Bolgheri Rosso D.O.C. Il Seggio 2017,
Tenuta Poggio al Tesoro, Cantina Allegrini, Toscana
40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
a cada duas pessoas
- uma garrafa de Franciacorta D.O.C.G. 61 Satén S.A.
Cantina Berlucchi, Lombardia
100% Chardonnay
a cada duas pessoas para o brinde de meia-noite



Música ao vivo com dupla pop-soul-jazz – Live music with pop-soul-jazz duo