

Cenone di San Silvestro 2016

HOTEL SARTI

Chef Incani e il suo staff

MENU

FLUT DI BENVENUTO BRUT

ENTRÉE

Astaco in bella vista, Salmone al vapore, Salmone marinato al pepe rosa, Pesce spada marinato agli agrumi, Tataky di tonno mediterraneo al sesamo, Ostriche, Trionfo di gamberi alla catalana, Insalata di mare con crudités di verdure, Canocchie al vapore con citronnette al basilico, Cocktail di gamberi in salsa rosa, Capesante, Sauté di cozze, Mazzancolle al sale marino di Cervia, Prosciutto di Parma con melone invernale, Prosciutto di Parma al coltello, Tagliere di polenta gialla con salsiccia, come da tradizione, Girello di vitello tonnato, Roastbeef di manzo, Bresaola della Valtellina, Scaloppa d'anatra agli agrumi, Stinco di vitello al forno, Caprese di bufala con pomodori e basilico, Melanzane alla parmigiana, Melanzane gratinate, Zucchine gratinate, Peperoni gratinati, Pomodori Gratinati, Funghi trifolati, Funghi Pleurotus, Insalata russa, Verdure alla piastra.

PRIMI

Cappelletti fatti a mano in brodo di Cappone,
Risotto di zucca al tartufo

SECONDI

Code di scampi e cuori di Carciofi,
Sorbetto,
Cotechino Modenese con purea di castagne, lenticchie e misticanza



DESSERT

Frittelle di farina di castagne con perle di gelato,
Gelato fatto in casa,
Tagliata di frutta di Stagione

CANTINA

Acqua minerale gassata e naturale,
Podere Vecciano "Sangiovese Caprai",
Podere Vecciano "I 2 Campi",
Berlucchi Brut Imperiale,
Franciacorta Brut

Nella Sala da Ballo vi attenderà un ricco Buffet di Leccornie e Prelibatezze:

Piccola Pasticceria,
Panettone classico, Pandoro e Torrone,
Frutta secca e Frutta fresca Natalizia,
Caffè, Digestivi, Prosecco Mionetto per brindare al Nuovo Anno...

La festa proseguirà fino all'alba sulle note di "Leo e Licia"

Lo Staff dell'Hotel Sarti
Augura a tutti i gentili ospiti
Buon Anno

N.B: il Menù, prevedendo prodotti freschi e legati al nostro
mare, potrebbe subire delle variazioni

