

Cenone di San Silvestro 2016

HOTEL SARTI

Chef Incani Silvia e il suo staff

MENU

FLÛTE 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 al limone, 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, Stinco di vitello al forno, Caprese di bufala con pomodori e basilico, Melanzane alla parmigiana, Mix di verdure gratinate, Insalata russa, Verdure alla piastra, Tagliere di polenta gialla con salsiccia

PRIMI

Cappelletti fatti a mano in brodo di Cappone,
Risottino mantecato mazzancolle lime e basilico

SECONDI

Code di scampi e cuori di Carciofi stufati alla maggiorana,
Sorbetto al melograno e menta,
Cotechino Modenese con purea di castagne, lenticchie e misticanza



DESSERT

Semifreddo al moscato e frutto della passione,
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 con musica dal vivo

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**

