

Hotel Sarti - Cenone di San Silvestro 31 Dicembre 2016

Chef Incani e il suo Staff

Flûte di benvenuto

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 mostarda

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 "Luciano Corcelli"*

Lo Staff dell'Hotel Sarti

Augura a tutti i gentili ospiti

Buon Anno