

# Gran Cenone di Fine Anno 2023



## **Aperitivo Di Benvenuto/Welcome drink**

Finger Food ai Sapori di Mare e Terra con Bollicine

## **Antipasto/Starter**

Tronchetto di Seppie e Gamberi con Crema di Cavolo Nero, le sue Chips e Bergamotto Candito

*Cuttlefish and Prawn with Black Cabbage Cream and Candied Bergamot*

## **Primo/First Course**

Ravioloni Ripieno di Ricotta di Bufala e Scampi serviti con la sua Bisque, Pomodoro del Piennolo e Olio al Basilico

*Ravioli Pasta Filled with Buffalo Ricotta and Scampi with Bisque Piennolo Tomatoes and Basil Oil*

## **Secondi/Main Courses**

Trancio di Ombrina in Crosta di Senape con Salsa Beurre Blanc allo Zafferano e Topinambur alla Cenere

*Ombrina Fish in Mustard Crust with Saffron Beurre Blanc Sauce and Jerusalem Artichoke*

\*\*\*\*\*

Sorbetto al Limone / Lemon Sorbet

\*\*\*\*\*

Tournedos di Manzo con Salsa Parigieux , Tartufo Nero e Purè di Sedano Rapa

*Beef Fillet with Parigieux Sauce, Black Truffle and Celeriac Purée*

## **Dessert**

Millefoglie di Pandoro con Crema Diplomatica al Limoncello e Frutti Rossi

*Pandoro Millefeuille with Limoncello, Diplomatic Cream and Red Fruit*

\*\*\*\*\*

## **Buffet di Mezzanotte/Midnight Buffet**

Frutta del Buon Augurio e Selezione di Pasticceria Mignon

*Fruit of Good Wish and Selection of Mignon Pastry*

Lenticchie e Cotechino / *Lentils and Cotechino*

Acqua Minerale, Selezione di Vini della nostra Cantina, Caffè e Bollicine di Mezzanotte

*Mineral Water, Selection of Wines from our Cellar, Coffee and Midnight Bubbles*

Hotel Montecatini Palace - Sede operativa: Viale G. Puccini, 20 51016 Montecatini Terme - Tel. + 39 0572 910862 - Fax + 39 0572 910863  
www.montecatiniipalace.com • montecatiniipalace@lhphotels.com • www.lhphotels.com



ROMA • FIRENZE • MILANO • MONTECATINI TERME • SANTA MARGHERITA LIGURE (PORTOFINO)

OUR UTMOST CARE JUST

*for you*

