

Brunch Capodanno

Mercoledì 1 gennaio 2020

Dalle ore 12.30 alle 16.00

Oltre una ricca selezione di dolci e salati tipici del nostro buffet del breakfast:

Buffet

Caviale russo artigianale

Gran selezione di crudité:

*gamberi rossi di Mazara del Vallo,
scampi giganti islandesi, ostriche Tsarskaya, tartufi di mare, fasolari, sashimi di tonno rosso
Salmone affumicato in casa
Bellavista di branzino al vapore e polpo bollito con salse
Cozze e cannolicchi al gratin*

Variazione di contorni di verdure di stagione sia cotti che crudi

Azienda agricola Laura Peri

Aspic di piccione e tartufo in gelatina di melograno

Terrina di faraona pistacchi e foie gras con composta di mirtilli rossi

Anatra laccata con ripieno ai marroni

Azienda agricola biologica Podere Pereto

Lenticchie screziate di Puy

Polentine di mais Marano con baccalà mantecato

Zuppa "Perduta" di farro monoccocco

Azienda agricola Casamonti

Prosciutto di cinta senese al coltello tagliere di salumi artigianali

soppressata di maialino aromatizzata alle scorzette di arancia con radicchio tardivo e noci

Sandwich con pulled pork e cavolo rosso stufato

Parmigiana di cardi gobbì al ragù di cinta senese

Gran selezione di formaggi De' Magi sia tradizionali che sperimentali

Dalla cucina

Ostriche gratinate con guanciale e spinaci

Cappelletti di astice e suo consommé

Seppie in zimino

Assaggi di bistecca fiorentina della macelleria Tozzetti

Buffet di dolci dalla nostra pasticceria

Acqua minerale

Caffè

Selezione vini dalla nostra cantina inclusa

*Executive Chef
Sandro Baldini*

Euro 85,00 per persona

Informazioni e prenotazioni

Tel: +39 055 245247 - concierge@regency-hotel.com