

Cenone di San Silvestro

Martedì 31 dicembre 2019 alle ore 20.30

Trilogia di ostriche

*Terrina di lucioperca con gambero di fiume, caviale di salmone
e salsa bianca allo scalogno leggermente affumicata*

*Tagliolini alle cicale di mare con la loro bisque al topinambur
e buccia di limone*

*Capasanta in mantello di pancetta di cinta senese al cartoccio
con verza stufata e tartufo nero*

*Scaloppa di foie gras alla vaniglia su purea di castagnaccio
al sale di Maldon e salsa ai mirtilli rossi*

*Costoletta di agnello al timo con carciofo cotto a bassa temperatura
e patate schiacciate all'olio extravergine d'oliva*

Charlotte ai cachi e whisky torbato con gelato alle fave di tonca

Dopo mezzanotte cotechino e lenticchie della tradizione

Caffè e piccola pasticceria

Acqua minerale

*Abbinamento Enologico
Champagne Selection A.Bergère
Ribolla Gialla Vinnae, Jerman
Barbera D'Alba, G.D.Vayra
Angelorum Recioto della Valpolicella, Masi*

*Executive Chef
Sandro Baldini*

Euro 180,00 per persona

Informazioni e prenotazioni:

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