



Cenone di San Silvestro

Nella "Sala dell'Archivio"

Aperitivo di benvenuto

..e poi in Taverna

Polipo scottato su crema di patate viola e pomodorini confit

Tortino di patate su vellutata di cavolo cappuccio e carciofi violetti fritti

* * *

Risotto Carnaroli Gran Riserva Gallo ai crostacei profumati all'arancia e zafferano

Ravioli di castagne ripieni di ricotta, parmigiano ed erbe di campo al ragòut di selvaggina

* * *

Sorbetto al limone

* * *

Filetto di salmone selvaggio dell'Alaska con quenelle di zucchine e burro alle erbe

Cotechino di Modena Igp e lenticchie di Ventotene di Buon Augurio

* * *

Dolci della tradizione senese

..ed a Mezzanotte

Una coppa di champagne Moët & Chandon per festeggiare il nuovo Anno

I vini del Cenone:

- Cappellina alle Fonti Bianco Igt Castello di San Donato in Perano
- Chianti classico Gallo Nero Docg Castello di San Donato in Perano

New Year's Eve Dinner

In the "Archive Room"

Welcome drink

..and then in Taverna

Seared octopus on a purple potato cream with confit tomato

Potato flan on a cabbage cream with fried purple artichokes

* * *

Risotto Gallo Carnaroli Gran Reserve with orange scented shellfish and saffron

Home-made chestnut ravioli filled with ricotta cheese, parmesan and baby salad with game ragòut

* * *

Lemon sorbet

* * *

Wild Alaskan salmon fillet with zucchini quenelle and herb flavoured butter

Cotechino (gelatinous pork sausage in a natural casing) with lentils from Ventotene Island as "Good Wishes"

* * *

Traditional Siena desserts

..and at Midnight

A cup of champagne Moët & Chandon to celebrate the New Year

Dinner wines:

- Cappellina alle Fonti Bianco Igt Castello di San Donato in Perano
- Chianti classico Gallo Nero Docg Castello di San Donato in Perano

..e dopo **MEZZANOTTE** nella "Sala dell'Archivio"

Open bar e Disco dance

Prezzo per persona Euro 90,00

..and after **MIDNIGHT** in the "Archive Room" ..

Open bar and Disco

Price per person Euro 90,00

2018
The Year of the

