



FH55

GRAND HOTEL
MEDITERRANEO FIRENZE



Cenone 31 Dicembre 2018

Amouse Bouche servito al tavolo

Tortino agli Asparagi, Crema di Carota e
Spuma di Camembert di Capra

Polenta di Mais Ottofile con Maiale e Cavolo Nero

Risotto Acquerello con Limone, Timo e Caprino

Raviolo con Farcia alla Burrata con Pesto rosso del Mediterraneo

Gran Pezzo di Manzo - Selezione Chianina - con Crema di
Fagioli Cannellini e Patate Arrosto

Assaggio di Cotechino della Macelleria Falaschi con
Lenticchie e Salsa Verde (per gli Auguri)

Panettone con Crema Chantilly Artigianale

Assaggio di:

Panforte con Noci e Fichi e Crema di Robiola

Prezzo a persona: 75 € bevande escluse

Live music



FH55

FEEL HUNGRY



*Happy
New Year*



FH55

GRAND HOTEL
MEDITERRANEO FIRENZE



New Year's Eve Dinner

Amouse Bouche served at table

Asparagus Flan, Carrot Cream and
Camembert's Mousse of Capra

Polenta of Ottofile Corn with Sausage and Black Cabbage

Watercolor Risotto with Lemon Thyme and Goat

Ravioli Pasta stuffed with Butter with
Italian red Sauce of Mediterraneo

Great Piece of Beef with Cream of
"Cannelini" Beans and Roasted Potatoes

Taste of Traditional Italian Pork Sausage Cotechino of
Butcher's Falaschi with Lentils and Green Sauce
(Italian New Year's Eve food)

Traditional Buttery Christmas bread-like Panettone with
Chantilly Cream

Christmas Cake Panforte with Nuts and Figs and
Robiola Cheese Cream

Price per person: 75 € drinks excluded

Live music



FH55

FEEL HUNGRY



*Happy
New Year*