

Brunch di Capodanno

Domenica 1 gennaio 2023 Dalle 12:00 alle 15:00

Selezione di formaggi: pecorino stagionato, pecorino al tartufo, pecorino fermentato alla birra, pecorino affinato alle foglie di castagno, Grana Padano 24 mesi

Selezioni di salumi: prosciutto San Daniele al coltello, lardo di Patanegra, finocchiona toscana, salame di cinghiale, salame di cervo, capocollo di Martina Franca

*Crudités di mare: Gambero rosso di Mazara del Vallo, Scampi XXL Islanda, Carpaccio di tonno, Ostriche Gillardeau gratinate
Sauté di cozze e vongole*

Canapè con:

*Salmone affumicato in casa e caviale
Maionese al lime, tartare di manzo e erba cipollina*

Torta salata con porri e ricotta

Quiche Lorraine

Insalatina di pulled pork, riso venere e broccoli

Flan di cavolfiore e guancialetto croccante

Gratin di patate con tartufo nero

Verdure cotte e crude

DALLA CUCINA

Zuppetta di lenticchie e cotechino

Tortelli ripieni di bufala con astice e la sua bisque

Ricciola marinata al limone e zenzero alla griglia

Buffet di dolci di nostra produzione

Caffè

Acqua Minerale

Abbinamento enologico:

Montellori Pas Dosè Toscana IGT Metodo Classico

Pinot Grigio Mogrìs DOC Marco Felluga Trentino 2021

Pinot Noir DOP Haselhof Josef Brigl 2020

€ 90,00 a persona

Alla conferma è prevista una caparra del 50%

Per info e prenotazioni:

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

