

## Cenone di San Silvestro

Sabato 31 dicembre 2022 ore 20:30

*Ostrica Gillardeau con caviale e gelatina di cime di rapa*

*Carpaccio di ricciola marinato con maionese allo zenzero, uova di salmone  
e cipolla in agrodolce croccante*

*Scampi bruciati al cannello con gel al basilico, polvere di olive taggiasche  
e carciofi cotti a bassa temperatura al timo*

*Bottoni ripieni di polpo con ristretto alle cicale di mare  
e crumble al nero di seppia*

*Guancia di manzo al chianti classico con crema di broccoli, cavolfiore e barbabietola*

*Filetto di cervo alla senape con indivia belga cotta a bassa temperatura e crema di porro*

*Millefoglie di pasta frolla con crema al mandarino  
e crumble di cantucci al cioccolato*

*Caffè e petit-four*

*Acqua Minerale*

*Dopo mezzanotte lenticchie e cotechino*

*Abbinamento enologico:*

*Gaudensius Blanc de Noir Doc Firriato*

*Chardonnay Seduction Riserva Doc Haselhof Josef Brigl 2019*

*Vino Nobile di Montepulciano DCG Avignonesi 2018*

*Moscato d'Asti La Caudrina*

*€ 210,00 a persona*

*Alla conferma è prevista una caparra del 50%*

*Per info e prenotazioni:*

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