



# Cenone di San Silvestro

Martedì 31 dicembre 2024 ore 20.30

## AMUSE BOUCHE

Ostrica Gillardeau con estratto di prugna latte-fermentata

## ANTIPASTI

Carpaccio di ricciola marinata leggermente scottato con maionese vegana di broccoli e misticanza al lime  
Astice in guazzetto con gazpacho di lattuga e olive taggiasche

## PRIMO

Gnocchi di patate arrosto con spuma di cime di rape, crema di mozzarella di bufala e polvere di guanciale

## SECONDI

Trancio di morone su crema di cavolo nero, carota cotta a bassa temperatura allo yuzu  
e fumetto montato al nero di seppia  
Filetto di vitello al pepe verde con patate fondenti e crema di verza

## DOLCE

Mousse di nocciole con ganache di cioccolato al latte e streusel alle nocciole

Dopo mezzanotte lenticchie e cotechino

Acqua minerale

Caffè

Abbinamento Enologico:

Metodo Classico Millesimato Alta Langa DOCG 2020 - Contratto  
Etna Bianco DOC Contrada di Volpe 2023 - Maugeri  
Bolgheri Doc 2022 - Le Macchiole  
Ben Ryè DOC 2022 - Donna Fugata

**Euro 295,00 per persona**

Prenotazioni minimo 2 persone

Alla conferma è prevista una caparra del 50%. Saldo a fine evento

Menù gratis per bambini dai 0 ai 4 anni

20% di sconto sul prezzo del menù adulti per i bambini dai 4 agli 11 anni

Contattate il nostro staff per conoscere la lista degli ingredienti e degli allergeni



RELAIS LE JARDIN  
RESTAURANT  
FIRENZE

Per informazioni e prenotazioni:

Tel: +39 055 245247 - [concierge@regency-hotel.com](mailto:concierge@regency-hotel.com)