



Ristorante **I Salotti**  **Chef Katia Maccari**, 1 stella Michelin dal 2003, presenta il
Cenone di San Silvestro 2021 in collaborazione con lo Chef Franco Marino

Menu

Gran buffet degli antipasti

Ostriche “Fine de Claire”

Lollipop di Ricciola con “Sale Maldon” e cioccolato bianco

Acciughe del Cantabrico con burro di fattoria e spugna al prezzemolo

Finto pomodoro con cocktail di gamberi

Capasante, tartufo e crema di porri

Tiramisù di seppia

Terrina di coniglio, pistacchi e marmellata di arancia

Cannolo alla puttanesca

Paris-Brest con crema pasticcera salata e pepe tostato

Tarte al pecorino toscano, bolla di zucca e cremoso di carciofi

Tacos croccante, tartare di Chianina, sale affumicato e riduzione al Vino Rosso di
Montepulciano

Tortellini fatti a mano in brodo di cappone

Selezione di formaggi e mozzarella di bufala

Prosciutto di Cinta alla morsa

Tempura del Patriarca

Cena servita

Risotto carnaroli, Toma reale “Caseificio Pira”, Gambero Rosso e polvere di pomodoro

Mezzo Pacchero, cavolfiore, anatra e il suo fondo ristretto al cacao

Agnello della Valdorcia con bietola in rete di maiale, calamaro alla plancia, patate fondenti al rosmarino, polvere di liquirizia.

Cioccolato, lampone e yogurt di bufala

Caffè e mignardises

Vini in abbinamento

Champagne, "Reserve Brut", Hervé Mathelin

Toscana IGT Rosato, 2020, "Kernos", Colle Santa Mustiola

Rosso di Montepulciano, 2018, Croce di Febo

Toscana IGT, 2017, "Vigorello", San Felice

Umbria IGT Aleatico Passito, 2011, Barberani

Talento Metodo Classico, "Brut Cuvè", Cantine Gavioli

Alla mezzanotte...

Spettacolo Pirotecnico

A seguire...

Benvenuto al nuovo anno con Cotechino e lenticchie

Open Bar

(Gin tonic - Gin Lemon - London mule - Vodka tonic - Vodka Lemon - Moscow mule - Mojito - Jamaican mule - Aperol Spritz - Americano - Negroni)

Musica fino a tarda notte

con Stefano Giannotti & Special Guest Luca “Sax” Ravagni