

Viernes, 25 de diciembre de 2020
a partir de las 12:30 horas



BRUNELLESCHI
HOTEL
THE HEART OF FLORENCE

EL ALMUERZO DE NAVIDAD

EN LOS SALONES DE FIESTAS

MENÚ

Para comenzar con las burbujas... y la bienvenida del Chef

Prosecco Valdo Doc Extra dry
100% Glera

Velos de Ternera con Salsa César

Alcachofa rellena de Carrillada de cerdo de Cinta senese y Provola de Búfala
Crema de chirivía ahumada y trufa negra de San Miniato Calugi

Risotto mantecado con Mantequilla de Cítricos,
Estofado de Capón con su Jus y aroma de Regaliz

Solomillo de Ternera asada al vino noble de Montepulciano,
Puré de Apionabo al Tomillo y Brócoli de Navidad gratinados

"Bola de nieve", Mousse de Chocolate blanco con Corazón de Pistacho de Bronte,
Crocante de Cereales y Salsa de Café

Fruta seca de la tradición

Pandoro y Pan dulce artesanales con salsas calientes como acompañamiento

Se requiere reservación para mínimo 2 personas

**Prosecco de Valdobbiadene Doc Extra dry
Valdo, Veneto
100% Glera**

**Rosso di Montalcino D.O.C. 2018
Sociedad Agrícola Col d'Orcia, Toscana
100% Sangiovese Grosso**

**Chianti Classico D.O.C.G. Pagliarese 2017
Empresa Agrícola Fèlsina, Toscana
90% Sangiovese, 5%Canaiolo, 5% Mammolo**

**Moscato d'Asti D.O.C.G 2019
Prunotto, Piamonte
100% Moscato**



**Agua mineral
natural y con gas
Café expreso**