

CENONE DI SAN SILVESTRO 31 DICEMBRE 2014



I nostri ospiti arriveranno alle ore 20,00 alla Terrazza dei Barbanti

Il ricco aperitivo

Gamberi in tempura al nero di seppia
Blinis con caviale e salsa acida
Ricottine di fuscella con salmone affumicato
Cannoletti di branzino in salsa al prezzemolo
Capresine con polpa di granchio
Grissini torinesi con prosciutto crudo e salsa guaca mole

Ore 21,00 Antico Refettorio : va in scena la tradizione

Potage di cavolfiori con baccalà fritto e pomodorini secchi

Chicche di pasta fresca con vongole veraci e variazioni di calamari

Raviolini farciti di scampi e pistacchi in crema di patate e tartufo nero

Carpaccio di dentice rosa su scarole invernali e gamberoni imperiali

Cheese cake ai fichi secchi uva sultanina e salsa al whisky

Acqua minerale, vino in abbinamento

Per informazioni e prenotazioni: Marianna Sarno
Tel. 081 4239111 – email m.sarno@hotelsanfrancesco.it
www.sanfrancescoalmonte.it

San Francesco al Monte hotel ex convento



Ore 23,30 Roofgarden e gazebo: il buffet di dolci e lo Spumante

Pastiera, Cassata, Panettone, Pandoro, Struffoli
Mini mignon di Natale: roccoco, raffioli e susamielli

I nostri riti scaramantici

Amore: Ci si bacia sotto al vischio
Salute: 12 chicchi d'uva per dodici rintocchi
Denaro: Lenticchie e cotechino

L'intrattenimento

Il più grande spettacolo di fuochi d'artificio sulla città
La musica dal vivo per ballare in allegria

Euro 200.00 a persona

Modalità di prenotazione:

Caparra 50% con bonifico bancario o su carta di credito. Saldo in hotel

Cancellazioni

Nessuna penalità fino al 10 Dicembre

Dal 10 al 20 dicembre penale del 50%

Dopo il 20 Dicembre 100% di penalità

Per informazioni e prenotazioni: Marianna Sarno
Tel. 081 4239111 – email m.sarno@hotelsanfrancesco.it
www.sanfrancescoalmonte.it