

Domenica 31 Dicembre 2017

GRAN GALÀ *Di* CAPODANNO



ristorante
la fornace

POLI
HOTEL

Cenone al Ristorante La Fornace Notte al Poli Hotel

Programma:

Ingresso dalle h20:00 al Ristorante La Fornace con menù degustazione in un ambiente raffinato ed elegante

Possibilità di pernottare in Hotel in camera matrimoniale, disponibile dalle h14:00 del 31 dicembre 2017,
fino alle h16:00 del 1 gennaio 2018

Menu'

Bollicine di Franciacorta con coppa piacentina affinata al Barolo e granita di pomodoro

Papillote: Cartoccio di Astice con pomodoro tipo raf, crema d'avocado e pane carasau

Capasanta con bonbon di foie gras, gelatina alle noci e ricci di mare

Riso selezione Acquerello con Champagne, Caviale e fiori eduli

Surf & Turf #DOP (Denominazione di Origine Poli): Filetto di rombo ai pistilli di zafferano

vs

Contrasto di reale di vitello CBT (cotto a bassa temperatura),
mousse di sedano rapa all'olio evo Centonze e briciole di castagne

Variazione di Cioccolato con temperature e consistenze diverse

Dopo la mezzanotte, cotechino con lenticchie propiziatricie

Caffè e frivolezze

Vini:

Franciacorta Cuvée Prestige | Cà del Bosco - Chardonnay 2016 | Castello di Spessa - Cabernet Franc 2016 | Castello di Spessa
Champagne Grande Reserve J. De Telmont (Una bottiglia ogni quattro persone)

100€ Cena per persona

130€ Cena e pernottamento per persona

INFO E PRENOTAZIONI: +39 0331 423411
info@ristorantelaforname.it / info@polihotel.com