SAVOIA
THERMÆ & SPA HOTEL
★ ★ ★ ★

31 décembre 2024

Gala de la Saint-Sylvestre au « Ristorante il Savoiardo »

L'apéritif « Chic » de la Saint-Sylvestre avec des spécialités de la terre et de la mer

L'ÉNTRÉE

La trilogie de fruits de mer sous trois formes différentes avec sauce sicilienne aux agrumes

sur céleri blanc aigre-doux et perles de grenade garnies de croûtons de maïs

LE PREMIER PLAT

Le Riz Vialone Nano avec crème de navet blanc aux groseilles fraîches

et vinaigre balsamique réduit de Modène et pousses de Shiso

PLATS PRINCIPAUX À BASE DE POISSON

Le noix de Saint-Jacques au beurre et au citron

sur purée de pommes de terre fumées au feu de bois

****

L'INTERMEZZO

Le crémeux aux fruits de la passion et à la menthe confite

à la cuillère au croustillant d'amandes

LE DEUXIÈME PLAT DE VIANDE

Filet de bœuf adulte cuit au sel de Maldon et lardé de romarin

avec sauce Barolo et brochette de pommes de terre grillées et de cèpes

LE DESSERT

La deliziosa cioccosfera al cioccolato fondente con crema di latte di mandorle

al rum frutti di bosco e pioggia di polvere d'oro

****

Chef de Cuisine: Daniele Veronese – Maître: Cristiano Gallimberti – Sommelier: Giancarlo Dima