



FLORENCIA
CUCINA ITALIANA

MENU NOCHEVIEJA

PRIMERO

Parmigiana

Berenjenas fritas con salsa pomodoro, pesto y parmesano.

SEGUNDO

CARPACCIO DE TERNERA



rúcula, vinagreta de trucha, con trufa rayada al momento y pimienta negra.

TERCERO

COSTILLA DE TERNERA



costilla, de ternera, cocinada a baja temperatura, con pure de papa y salsa demiglas con Pedro Ximenez.

CUARTO

SALMÓN



Con caponata y brotes tiernos.

POSTRES A ELEGIR:

- Tiramisú clásico
- Tarta de queso con pistacho

BEBIDA A ELEGIR:

VINOS:

UNA BOTELLA PARA DOS PERSONAS

TINTOS:

- Roccapreciata
- Alcorta Rioja

BLANCOS:

- Pinot Grigio
- Tarsus Verdejo

PROSECCO:

- Cal' Del Doge

MOSCATO:

- Meralice

O

TRES BEBIDAS

POR PERSONA:

- Agua
- Refresco
- Cerveza



180 €

CORTESÍA DE LA CASA:

Doce Uvas para las Campanadas
y Cotillón

Alérgenos:



Gluten



Lácteos



Huevo



Frijos de césars



Soffitos



Piscade

