Grand Hotel Terme

NEW YEAR'S EVE
MENU

Grand Hotel Terme

NEW YEAR'S EVE
MENU

Starter

Tartare di chianina accompagnata da vari tipi di senape, tartufo estivo, grana e olive taggiasche
Chianina beef tartare served with a selection of mustards, summer truffle, Grana cheese and Taggiasca olives

Tortino di ceci su crema di funghi e guanciale croccante
Chickpea flan on mushroom cream with crispy guanciale

First Courses

Flan di zucca su fonduta di parmigiano e cialda di mortadella
Pumpkin flan on Parmesan fondue with a mortadella crisp

Paccheri ripieni di ragu' d'agnello , ricotta e menta su specchio di peperone rosso
Paccheri filled with lamb ragù, ricotta and mint, served on a red pepper coulis

Main Course

Guancia di manzo cotta col chianti a bassa temperatura su soffice di patate
e cipolla di tropea caramellata
Beef cheek slow-cooked in Chianti, served on creamy potato purée with caramelised Tropea onion

Dessert

Delizia al limone con fragole fresche
Lemon delight with fresh strawberries

Brindisi di Mezzanotte
Midnight Toast

Lenticchie e Cotechino
Lentils and Cotechino

€ 150 p.p.