



Cenone di fine anno New Year's Eve dinner

**Cavolo nero marinato sotto aceto, spuma all'olio novo
ed emulsione di acciughe**

*Marinated black cabbage in vinegar, new oil mousse
and anchovy emulsion*

Cotechino, spuma di patate arrosto ed aceto balsamico

Cotechino, roasted potato mousse and balsamic vinegar

**Risotto alla zucca mantovana con rosticciana glassata
ed erbe aromatiche**

*Pumpkin risotto with glazed pork ribs
and aromatic herbs*

Manzo brasato al vino rosso, crema di topinambur e caffè

Beef braised in red wine, Jerusalem artichoke cream and coffee

**Musse al cioccolato fondente, variazione di arance
e biscotto alle mandorle**

*Dark chocolate mousse, oranges
and almond biscuit*

Piccola pasticceria con il caffè

Small pastry with coffee

130€ escluso bevande – beverages not included

Per info e prenotazioni | *For info and reservations*

Grand Hotel Minerva | Piazza Santa Maria Novella, 16 | 50123 Firenze

info@grandhotelminerva.com | +39 055 27230