

Sapordivino

RESTAURANT

CENONE DI SAN SILVESTRO

New Year's Eve dinner

31.12.2026

Flute di benvenuto accompagnato da
macaron al prezzemolo e ginger, con baccalà mantecato e salicornia
Welcome glass of sparkling wine served with
parsley and ginger macaron filled with whipped salt cod and samphire

Piccola selezione di pane fatto con lievito madre di nostra produzione
Small selection of house-made bread, naturally leavened with our own starter

Capasanta, crema di latte di cocco, spuma di lemongrass e uova di salmone
Scallop, coconut milk cream, lemongrass espuma and salmon roe

Gnocco soffice di ricotta, bisque di crostacei, limone candito e caviale
Soft ricotta gnocco, shellfish bisque, candied lemon and caviar

Ravioli di gamberi, brodetto di lenticchie,
riduzione di cotechino e scaglie di tartufo
Prawn ravioli, lentil broth, cotechino reduction and truffle shavings

Composizione di astice, rombo e scorfano, spuma di zucca e uva caramellata
Composition of lobster, turbot and red scorpionfish,
pumpkin espuma and caramelised grapes

Soffiato freddo speziato con pere e miele,
croccante di frutta secca e cioccolato caldo piccante
Cold spiced soufflé with pear and honey,
crisp toasted nuts and warm chilli chocolate

Caffè e friandises
Coffee and friandises

Brindisi di mezzanotte
Midnight toast

MENU 5 PORTATE (acqua minerale inclusa, vini non inclusi)
5-COURSE MENU (mineral water included, wines not included)
Euro 200,00 a persona | per person

Sapordivino Restaurant | Grand Hotel Continental
Banchi di Sopra, 85 | 53100 Siena | T +39 0577 56011
continental.si@starhotels.it | starhotelscollezione.com


GRAND HOTEL CONTINENTAL
SIENA

STARHOTELS
COLLEZIONE