

Sapordivino

RESTAURANT

CENONE DI SAN SILVESTRO

NEW YEAR'S EVE DINNER

31.12.2025

Flute di benvenuto accompagnato
con anello di alga nori, cremoso di yogurt e uova salmone
Welcome flute paring with nori seaweed ring, creamy yogurt and salmon eggs

Piccola selezione di pane fatto con lievito madre di nostra produzione
Small selection of bread made with mother yeast

Tartare di gamberi, cialda di riso rosso croccante,
bisque allo zafferano e salicornia in agrodolce
Shrimp tartare, red rice wafer, saffron bisque
and sweet and sour salicornia

Gnocco di zucca, crema di zolfini, astice caramellato e scaglie di tartufo nero
Handmade pumpkin dumpling, zolfini bean cream,
caramelized lobster and black truffle flakes

Raviolo aperto di cappesante, spuma di lenticchie e riduzione di cotechino
Open ravioli with scallops, lentil foam and cotechino reduction

Scorfano con croccante di barbabietola,
pane di vetro, caviale e spuma al lemon grass
Redfish with crispy beetroot,
pan de cristal, caviar and lemon grass mousse

Confettura di uva fragola, crumble di pistacchi, marron glacè,
mousse di caramello al fior di sale e gelato di cachi
Strawberry grape jam, pistachio crumble, marron glacè,
caramel mousse flavored with salt flakes and persimmon ice cream

Caffè e friandises
Coffee and friandises

Brindisi di mezzanotte
Midnight toast

MENU 5 PORTATE (acqua minerale e caffè inclusi - vini non inclusi)
5 COURSES MENU (mineral waters, coffee included wine 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