

**RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE**

**31 décembre 2014**



**Nos clients arriveront à 20h00 à la Terrazza dei Barbanti**

**Amuse-bouches**

**Tempura de crevettes à l’encre de seiche**

**Blinis au caviar et à la crème aigre**

**Ricotta di fuscella au saumon fumé**

**Cannolis de bar à la sauce persillée**

**Capresine à la chair de crabe**

**Gressins de Turin au jambon et au guacamole**

**21h00 Vieux Réfectoire : un cadre traditionnel**

**Potage au chou-fleur avec cabillaud frit et tomates cerises**

**~~~**

**Pâtes fraîches avec palourdes et calamar**

**~~~**

**Raviolis farcis aux crevettes et pistaches  
dans une sauce aux pommes de terre et à la truffe noire  
~~~  
Carpaccio de vivaneau rose avec scarole d’hiver et crevettes impériales  
~~~  
Cheesecake aux figues sèches, raisins secs et sauce au whisky**

**Eau minérale et vin**

**Informations et réservations : Marianna Sarno – Tél : 081 4239111 – E-mail** [**m.sarno@hotelsanfrancesco.it**](mailto:m.sarno@hotelsanfrancesco.it) **www.sanfrancescoalmonte.it**



**23h30 Jardin sur le toit et belvédère : buffet de desserts et vin effervescent**

**Pastiera, Cassata , Panettone , Pandoro , Struffoli**

**Mini-desserts de Noël : roccoco, raffioli et susamielli**

**Nos rites propitiatoires**

**Amour : Un baiser sous le gui**

**Santé : 12 grains de raisin aux 12 coups de minuit**

**Argent : Lentilles et cotechino**

**Divertissement**

**Le plus grand spectacle de feux d’artifice de la ville**

**Musique live pour danser dans la joie**

**€ 200,00 par personne**

**Modalités de réservation :**

**Acompte de 50 % par virement bancaire ou carte de crédit. Solde à verser à l’hôtel lors de l’arrivée.**

**Annulations :**

**Pas de pénalité jusqu’au 10 décembre**

**Du 10 au 20 décembre, 50 % de pénalité**

**Après le 20 décembre, 100 % de pénalité**

**Informations et réservations : Marianna Sarno – Tél : 081 4239111 – E-mail** [**m.sarno@hotelsanfrancesco.it**](mailto:m.sarno@hotelsanfrancesco.it) **www.sanfrancescoalmonte.it**