



Festive Season



HOTEL SAVOY
FLORENCE

A ROCCO FORTE HOTEL





Festeggiate il Natale e brindate al nuovo anno in grande stile all'Hotel Savoy. Situato nel cuore di Firenze, in Piazza della Repubblica, a metà strada tra Ponte Vecchio e il Duomo, è una location magica in cui vi immergerete nella cultura e nelle tradizioni della città. In occasione delle festività potrete gustare il meglio della cucina toscana, rivisitata in chiave contemporanea, sorseggiando i vini locali più pregiati. Assaporate le autentiche proposte culinarie del celebre Maestro Fulvio Pierangelini per un'esperienza indimenticabile.

Celebrate the festive season in style at Hotel Savoy. With its prime location in the very heart of Florence on Piazza della Repubblica, halfway between the Ponte Vecchio and the Duomo, Hotel Savoy is perfectly positioned to explore the city's highlights and to be inspired by the local culture and traditions. A magical destination to enjoy a Tuscan Christmas and New Year's. At Irene Bistro, Celebrity Chef Fulvio Pierangelini has created dedicated menus filled with traditional dishes with a contemporary touch which will be paired with the finest local wines.

Vigilia di Natale

LUNEDÌ 24 DICEMBRE

MENU

Piccolo Riso al salto alla Zucca e Burrata

Passatina di Cicerchie e Scampi

Tortelli Cacio e Pepe

Ali di Razza, Patate, Broccoletti e Cozze

Cavolfiore al forno con salsa Olandese e Caviale

Demi sufflè al pandoro con gelato alla Zucca e Insalata di Arance

Petit Four

€85 a persona, bevande escluse

Christmas Eve Dinner

MONDAY 21TH DECEMBER

MENU

“Al Salto” style fried Rice with Pumpkin and Burrata

Cicerchie legume puree and Prawns

Homemade Tortelli filled with Cheese and Pepper

Skate with Potatoes, Broccoli and Mussels

Baked Couliflower, Hollandaise sauce, Caviar

Pandoro Demi Sufflè with Pumpkin Ice-Cream and Orange Salad

Petit Four

€85 per person, beverages not included

Pranzo di Natale

MARTEDÌ 25 DICEMBRE

MENU

Fritto misto d'Irene

Oppure

Capasante, Scorzonera e tartufo bianco

Lasagnetta al ragù di Chianina

Oppure

Tortellini in brodo di Cappone

Agnello da latte,

purea di Patate all'olio d'oliva e salsa al Timo, Cicoria selvatica e Fave

Oppure

Filetto di Vitello al croccante speziato, Cavoletti e Cipollotti arrostiti

Monte Bianco, Meringa e Frutti rossi

Petit Four

€90 a persona, bevande escluse

Christmas Lunch

TUESDAY 25TH DECEMBER

MENU

Irene's fried Fish and winter Vegetables

Or

Scallops, Black Salsify and White Truffle

Lasagnette pasta with Chianina ragout

Or

Tortelli in Capon Broth

Sucker Lamb,

Mashed Potatoes with Olive Oil and Thyme Sauce, Wild Cicory & Fava Beans

Or

Crunchy Veal Fillet, Sprouts, Roasted Spring Onion

MontBlanc with Marroni Chesnuts, Meringue and Red Fruits

Petit Four

€90 per person, beverages not included

Cenone di Capodanno

LUNEDÌ 31 DICEMBRE

MENU

Aperitivo "Goodbye 2018"

Ostriche, fritto di Verdure e Calamari, Capesante, Mela e Caviale, Foie Gras

Crudo di Ricciola su sale dell'Himalaya e Pesto Siciliano

Passatina di Lenticchie con Astice

Tortelli di Zucca con Parmigiano e Tartufo bianco

Dentice, Radici infornate e Funghi di bosco

Petto di Papero, crema di Castagne, Melograno e salsa all'Uva

Sfera di Cioccolato al Mandarino e salsa calda speziata

Caffè e Petit Four

Brindisi di Mezzanotte

Panettone Gigante

Cioccolata calda e Vin Brulé

Lotteria di Capodanno del Savoy

€280 persona, bevande escluse

New Year's Eve Dinner

MONDAY 31ST DECEMBER

MENU

"Goodbye 2018" Aperitif

Oysters, Fried vegetables and Calamari, Scallops, Apple & Caviar, Foie Gras

Raw amberjack on Himalayan salt, Sicilian Pesto

Lentils cream and Lobster

Homemade Pumpkin Tortelli with Parmigiano Cheese and White Truffle

Red Snapper, Baked Roots and wild mushrooms

Duck Breast, Chesnuts, Pomegranate and Grape sauce

Chocolate fantasy with mandarin and warm spicy sauce

Coffee and Petit Four

Midnight Toast

Giant Panettone

Hot Chocolate & Vin Brulè

New Year's Eve's Lottery

€280 per person, beverages not included

Brunch di Capodanno

MARTEDÌ 1 GENNAIO

MENU

Selezione antipasti

Salumi e Formaggi Toscani, freschi e stagionati, Insalata Irene invernale,
Insalata di Crostacei, Patate, Avocado e Coriandolo,
Insalata di Indivia Finocchi e Arance

Fagiolini al Pomodorino, piccola Ribollita, Verdure miste invernali al vapore

Uova Benedettine con Tartufo bianco

Il crudo

Ostriche, crudo di Ricciola, tartare di Gamberi, tartare di Salmone e Lime

Puntarelle e Alici marinate con Burrata

Le paste

Pasta e Ceci con Mazzancolle

Lasagnetta al ragù di Chianina

Spaghetti sciuè sciuè "dal vivo"

I secondi

Arrosto di manzo e guancia di vitellone brasato

Angolo di "Pioveno Polpette"

Pescato del giorno

Patate arrosto, purea di Patate all'olio di Oliva, Carciofi alla Nipitella

Verdure di stagione

Gran buffet di dolci

€90 a persona, bevande escluse

New Year's Brunch

TUESDAY 1ST JANUARY

MENU

Starters

Selection of Tuscan Cured Meat and cheese
Winter Style Irene's Salad, Shellfish Salad, Potatoes,
Avocado & Coriander, Endive, Fennel and Orange Salad

Green Bean and Tomato, Tuscan Ribollita soup, Winter steamed Vegetables

Benedict Eggs and White Truffle

Raw Fish

Oysters, Amberjack, Red Shrimps Tartare, Salmon Tartare

Chicory Puntarelle with marinated Anchovies and Burrata

Pasta Courses

Chickpeas Pasta & Tiger Prawns

Lasagnette pasta with Chianina ragout

Fresh Tomatoes Spaghetti "Sciuè Sciuè Style"

Main Courses

Roast Beef and braised Veal Cheek

Meatball Corner Buffet

The Catch of the day

Roast Potatoes, mashed Potatoes with Olive oil,
Artichoke with wild Nipitella Mint

Seasonal Vegetables

Grand selection of desserts

€ 90 per person beverages not included



HOTEL SAVOY
FLORENCE

A ROCCO FORTE HOTEL

Hotel Savoy – Piazza della Repubblica, 7 – 50132 Firenze, Italy

Tel. +39 055 27351 – Fax. +39 055 2735888

conciERGE.savoy@roccofortehotels.com / reservations.savoy@roccofortehotels.com

[ROCCOFORTEHOTELS.COM / HOTEL-SAVOY](http://ROCCOFORTEHOTELS.COM/HOTEL-SAVOY)

