

*Alle 02.00 colazione offerta  
dalla Direzione, con gran buffet  
di brioche e krapfen caldi!*

in collaborazione con:



#### VIGILIA E PRANZO DI NATALE AL GARGANELLI

24/12 cena alla carta con nuove prelibatezze a base di pesce – pranzo: riposo  
25/12 pranzo natalizio “alla carta” e NOVITÀ “a buffet”  
dalle 12.30 alle 14.00 – cena: riposo

Il Ristorante Garganelli propone, anche alla clientela esterna,  
piatti tipici emiliani e specialità di pesce.  
Ideale per ogni tipo di evento, dall’incontro di lavoro alle ricorrenze celebrative.

Il Ristorante é aperto a tutti, è gradita la prenotazione.  
Tel. +39 051 376.77.66

É possibile pernottare presso SAVOIA HOTELS  
scopri le nostre offerte su:  
[www.savoia.eu](http://www.savoia.eu)  
[www.thesydneyhotel.eu](http://www.thesydneyhotel.eu)

Savoia Hotel Regency – Tel +39 051 376.77.77  
Savoia Hotel Country House – Tel. +39 051 376.48.00  
The Sydney Hotel – Tel. +39 051 03.04.09

[savoia@savoia.eu](mailto:savoia@savoia.eu)  
[booking@thesydneyhotel.eu](mailto:booking@thesydneyhotel.eu)

Per la prenotazione del Cenone è richiesta  
una caparra confirmatoria di 30 euro a persona.  
Saldo entro il 27/12/2022.

Tel. + 39 051 376.77.66  
[savoia@savoia.eu](mailto:savoia@savoia.eu)

*Savoia Hotel Regency  
& Ristorante Garganelli*



“CAPODANNO 2023”

## Serata Ristorante Garganelli



ore 20.00

APERITIVO PRESSO LA HALL DEL SAVOIA HOTEL REGENCY



ore 20.45

GRAN CENA PLACE' PRESSO L'ORANGERIE



Antipasto

Maialino ubriaco "pluma cotta nel Sangiovese di Romagna"  
con purea di sedano rapa e carciofi scrocarielli



Primi Piatti

Raviolini ripieni di zucca delicata, anice stellato,  
fonduta di caprino e cous cous di cavolfiore



Risotto Acquerello al latte di mandorla,  
gamberi rosa, spugnole e tartufo bianco



Secondi Piatti

Filetto di manzo Marango, castagne,  
cicoriotta al peperoncino e fondo al Porto vintage

Come da tradizione... Cotechino, lenticchie e purea di patate



ore 23.00

Buffet di dolci

Pandoro e panettone



ore 00.00

Brindisi, frutta secca, uva e mandarini



Apertivo: Azienda Agricola Dal Bello Antonio

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT "CELEBER"

Cena:

La Fattoria di Magliano

"HEBA" MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIOLOGICO (95% Sangiovese, 5% Syrah)

Azienda Agricola Negro Angelo & Figli di Giovanni Negro

"SERRA LUPINI" ROERO ARNEIS DOCG (100% Arneis)

Brindisi: Azienda Agricola Dal Bello Antonio

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO DRY



Acqua, caffè e digestivi

Tariffa per persona 130 euro - bambino fino a 8 anni 60 euro

## Serata Savoia Hotel Regency



ore 20.00

APERITIVO PRESSO LA HALL DEL SAVOIA HOTEL REGENCY



ore 20.45

CENA PRESSO IL SALONE AUDITORIUM



Primi piatti serviti

Cappellotti con ricotta di bufala e borragine, fonduta al tartufo bianco  
Trofiette con ragù di mora romagnola e spugnole



GRAN BUFFET

Isola di salumi e formaggi tipici regionali d'Italia e isola di verdure



Secondi di terra

Vitello fondente con purea di patate e bietolina al peperoncino  
Agnello alle mandorle, salsa alla senape di Dijon e cime di rapa  
Filetto di vitello in crosta di erbe con salsa al porto e ratatouille di verdure  
Uovo "Parisi" 63° su crostino e tapenade al tartufo nero



Secondi di mare

Gran grigliata del Garganelli "Capesante, Ombrina, Coda di Rospo,  
Spiedini di Calamari e Gamberi"  
Rombo chiodato alla mediterranea con patate, capperi e olive taggiasche  
Spigola dell'Adriatico brasata, in guazzetto di verdure all'ortolana e polentina morbida



ore 23.00

Buffet di dolci

Pandoro e panettone



ore 00.00

Brindisi, frutta secca, uva e mandarini



Apertivo: Azienda Agricola Dal Bello Antonio

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT "CELEBER"

Cena:

La Fattoria di Magliano

"HEBA" MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIOLOGICO (95% Sangiovese, 5% Syrah)

Azienda Agricola Negro Angelo & Figli di Giovanni Negro

"SERRA LUPINI" ROERO ARNEIS DOCG (100% Arneis)

Brindisi: Azienda Agricola Dal Bello Antonio

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO DRY



Acqua, caffè e digestivi

Tariffa per persona 100 euro-bambino fino a 8 anni 60 euro