

in collaborazione con:

ANGELO NEGRO

ASTORIA
WINES

FAATTORIA
MONTICINO ROSSO



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 “a buffet”
Ingresso 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
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
booking@thesydneyhotel.eu

Per la prenotazione del Cenone è richiesta
una caparra confirmatoria di 30 euro a persona.
Saldo entro il 22.12.2024
Tel. + 39 051 376.77.66
savoia@savoia.eu

Savoia Hotel Regency & Ristorante Garganelli



“CAPODANNO 2025”



Serata Ristorante Garganelli

◆◆◆
ore 20.00

APERITIVO PRESSO
LA HALL DEL SAVOIA HOTEL REGENCY

◆◆◆
ore 20.45

GRAN CENA PLACE' PRESSO L'ORANGERIE

Antipasto

- ◆ Scamone di vitello, cardoncelli, fonduta di parmigiano e anelli di cipolla croccanti

Primi Piatti

- ◆ Risotto Acquerello con gamberi rossi, arancia, straciatella e caviale di basilico
- ◆ Ravioli di cappone con squacquerone, salvia e gel di lenticchie

Secondi Piatti

- ◆ Filetto di manzo con millefoglie di patate al timo, carciofi croccanti e mou al nero d'avola
- ◆ Come da tradizione... Cotechino nostrano "Podere Cavassa", lenticchie e purea di patate

◆◆◆
ore 23.00

Buffet di dolci
Pandoro e panettone

◆◆◆
ore 00.00

Brindisi, uva e mandarini

... a seguire... Gran buffet di brioche e krapfen caldi

VINI

Aperitivo: Cantine Ferrari – Trento

"MAXIMUM" BLANC DE BLANCS – CHARDONNAY 100% – TRENTO DOC

Cena: Fattoria Monticino Rosso – Imola (BO)

"FRUTTI ROSSI" – SANGIOVESE 100% - RISERVA ROMAGNA DOC

Azienda Agricola Negro Angelo & Figli – Monteu Roero (CN)

"PERDAUDIN" - 100% ROERO ARNEIS RISERVA DOCG

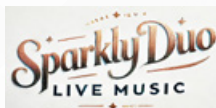
Brindisi: Astoria – Susegana (TV) –

"IL MILLESIMATO" – PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

Acqua, caffè e digestivi

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

Musica dal vivo!



DIREZIONE ARTISTICA: **EVENTS**

Musica dal vivo!

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

- ◆ Tortelli alle cime di rapa, salsiccia sgranata e perle di Sangiovese
- ◆ Gnocchi ricotta e rapa rossa, blue di bufala e culatello slow food

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 erbette 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, uva e mandarini

... a seguire... Gran buffet di brioche e krapfen caldi

VINI

Aperitivo: Cantine Ferrari – Trento

"MAXIMUM" BLANC DE BLANCS – CHARDONNAY 100% – TRENTO DOC

Cena: Fattoria Monticino Rosso – Imola (BO)

"FRUTTI ROSSI" – SANGIOVESE 100% - RISERVA ROMAGNA DOC

Azienda Agricola Negro Angelo & Figli – Monteu Roero (CN)

"PERDAUDIN" - 100% ROERO ARNEIS RISERVA DOCG

Brindisi: Astoria – Susegana (TV) –

"IL MILLESIMATO" – PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

Acqua, caffè e digestivi

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

Radio 80

DIREZIONE ARTISTICA: **EVENTS**