

HOTEL
SAN GIORGIO
FIUGGI
Congress & Spa

GRAN CENONE

di Capodanno 2026

Aperitivo:

Fagottino di pasta kataifi con cuore di carciofo e calamari, salmone norvegese marinato agli agrumi e perle di melograno

Antipasti:

Millefoglie all'uovo tirata a mano con funghi porcini, speck e granella di noci

Primi:

Paccheri di Gragnano con ragù di gallinella di mare e zeste di zucca croccante

Secondi:

Gamberoni del Mediterraneo in crosta di sesamo con fonduta di Grana
Carpaccio di finocchi e arance

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con riduzione di Cesanese su purea di patate viola

Dolce:

Red Velvet Cake

Dopo la mezzanotte come da tradizione l'immancabile cotechino con le lenticchie

€ 130,00 per persona, bevande incluse

✉ info@hotel-sangjorgio.it ☎ 0775 51 53 13