

Pranzo di Natale-Carne

Antipasto

*Crostino di polenta con lardo di Mora romagnola
e porcini fritti*

Primi Piatti

Cappelletti in brodo di cappone

Strozzapreti con guanciaie, castagne e melograno

Secondo Piatto

*Tagliata di faraona al Sangiovese con purè di patate,
mandorle tostate e funghi pioppini trifolati al timo*

Dessert

*Mousse al torroncino e ganache al cioccolato bianco
aromatizzata al Grand Marnier*

Acqua, vino della casa, caffè tutto compreso

€ 30.00 a persona

*I menù sono solo su prenotazione
(minimo due persone)*

Pranzo di Natale-Pesce

Antipasto freddo

Roast-fish di tonno con insalata di carciofi

Antipasti caldi

Bocconcini di coda di rospo con porcini e cialde di parmigiano

Cotolettine di gambero con marmellata di cipolla rossa

Primi Piatti

Risotto con capesante e funghi pioppini

Tortello di burrata con crema alla zucca e mazzancolle

Secondi Piatti

Filetto d'orata alle erbe aromatiche con carciofi, olive e patate

Assaggio di fritto misto

Dessert

*Mousse al torroncino e ganache al cioccolato bianco
aromatizzata al Grand Marnier*

Acqua, vino della casa, caffè tutto compreso

€ 42.00 a persona

*I menù sono solo su prenotazione
(minimo due persone)*