



Pranzo di Natale

DEGUSTAZIONE DI TERRA

Aperitivo di Benvenuto

DALLE NOSTRE COLLINE

Flan di cardi e pecorino dolce

Sella di coniglio alle erbe di campo

Prosciutto di quaglia hummus di ceci e broccoletti

CAPPELLETTI DELLA TRADIZIONE

Piccoli cappelletti ripieni di carne e cotti

in brodo ristretto di manzo e cappone

STROZZAPRETI AL BATTUTO DI SCOTTONA E CARCIOFI

Tipica pasta della Romagna spadellata con battuto di scottona

giovane profumato al timo e lamelle di carciofi freschi

CUORE DI SCAMONE ALLE ERBE OFFICINALI E FUNGHI PORCINI

*Una delle parti più tenere del vitello bianco dell'appennino
cotta in olio cottura, arrostita alla plancia e servita con glassa al*

Franciacorta e funghi porcini trifolati

GRAN BUFFET DI FRUTTA E DOLCI DELIZIE DI NATALE

Carpacci e tagliata di frutta esotica e di stagione

Deliziosi dolci Natalizi fatti in casa

Fine pasticceria mignon per accontentare il palato dei più golosi