



Pranzo di Natale

DEGUSTAZIONE DI MARE

Aperitivo di Benvenuto

IL MARE D'INVERNO

*Seppioline di Chioggia, pane al timo e carciofi confit
Tournedos di tonno, crosta di pistacchio yogurt e arancio
Gambero al guanciaie hummus di ceci e broccoletti*

*QUADRUCCI DI PASTA FRESCA IN GUAZZETTO DI CANOCCHIE
con piccola brunoise di verdure e olio al basilico*

"IL CAPPELLETTO DI MARE"

*Piccoli cappelletti ripieni di stracciata di bufala e canocchie
su bisque di crostacei e definiti con polpa di spigola e perle di verdure*

*BIANCO ROMBO ARROSTITO ERBE OFFICINALI E RICCIOLI DI TOTANETTI
Tenero rombo di mare e calamari arrostiti alla plancia
servito con crostino di polenta croccante, lamelle di funghi porcini
e fumetto montato all'olio EVO*

*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



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