



Pranzo di Natale

DEGUSTAZIONE DI MARE

Aperitivo di Benvenuto

Il mare d'inverno

Insalatina di cavolo nero con sogliole, calamari borsotti e gamberi accompagnati da tartare di olive taggiasche e pomodorini confit

Canocchie in guazzetto

Piccoli quadrucci di pasta fresca in guazzetto di canocchie e piccole verdure

"Il cappelletto di mare"

Piccoli cappelletti ripieni di stracciata di bufala con cappasanta arrostita al burro di cacao, tartufo nero e zucca violina

Tagliata di spigola al pesto di ortaggi e carciofi

Tenero di spigola di mare arrostita alla plancia servito con pesto di ortaggi freschi, carciofi croccanti 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

La finissima pasticceria mignon per accontentare il palato dei più golosi

85 euro per persona
selezione bevande incluse



Pranzo di Natale

DEGUSTAZIONE DI TERRA

Aperitivo di Benvenuto

Dalle nostre colline

Insalatina di cavolo nero, pagliuzze di coniglio, tartare di olive taggiasche e pomodorini confit

Cappelletti della tradizione

Piccoli cappelletti ripieni di carne e cotti in brodo ristretto di manzo e cappone

Passatelli asciutti al tartufo

I tipici passatelli di Romagna spadellati con burro spumeggiante, parmigiano reggiano e definiti con zucca violina e tartufo nero giovane

Cuore di scamone alle erbe officinali e carciofi

Una delle parti più tenere del vitello bianco dell'Appennino cotta in olio cottura, arrostito alla plancia e servito con glassa al Franciacorta e carciofi croccanti

Gran buffet di frutta e dolci delizie di Natale

*Carpacci e tagliata di frutta esotica e di stagione
Deliziosi dolci natalizi fatti in casa
La finissima pasticceria mignon per accontentare
il palato dei più golosi*

75 euro per persona
selezione bevande incluse