

# 25 Dicembre

## *Menù Pranzo di Natale*

### *Aperitivo di benvenuto*

Prosciutto al coltello, Casciotta di Urbino,  
Focaccia e Pizza di Formaggio  
Hand-carved prosciutto, Casciotta di Urbino cheese,  
focaccia and "pizza di formaggio"

### *Antipasto / Starter*

Galantina di Gallo Bianco "Oasi delle Oche"  
al tartufo nero, cavolo riccio,  
insalata russa e olio di oliva Raggia  
White cockerel galantine "Oasi delle Oche" with black truffle,  
kale, Russian salad and Raggia extra virgin olive oil

### *Primo / First Course*

Cappelletto emiliano homemade  
in brodo magro di cappone  
Homemade "Cappelletto emiliano" in light capon broth

### *Secondo / Main Course*

Bollito misto con cappello del prete, cappone,  
punta di petto e cotechino, con patata al cartoccio  
e insalatina capricciosa al pompelmo rosa  
Traditional "bollito misto": cappello del prete, capon,  
brisket and cotechino, served with baked potato  
and pink grapefruit 'capricciosa' salad

In accompagnamento: Salsa verde, salsa tartara, salsa tzatziki  
Accompanied by: Salsa verde, tartar sauce and tzatziki

### *Dolce / Dessert*

Tortino caldo al cioccolato con cuore di lampone  
Warm chocolate cake with raspberry heart

### *Per concludere / To finish*

Panettone artigianale e caldarroste  
Artisanal Panettone and roasted chestnuts

---

SEEBAY

---

Hotel . Portonovo

Bevande non incluse / Beverages not included