

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