



MENÙ DELLE FESTE

PRENOTA IL TUO ASPORTO DAL 23 DICEMBRE AL 6 GENNAIO

PESCE

**Ostrica pochè, cotechino salsa bernese
cipollina, mostarda di pera, funghi e pan brioche.**

**bon-bon di scampi
foie-gras, caviale, gel di campari e melone.**

**Cannuolo con mazzancolle e lenticchie di “Castelluccio”
Prosciutto Croccante e Burrata.**

**Ombrina alla plancia, brodo di capperi
pomodorini ai semi di sesamo e crema d’aglio.**

**Panettone artigianale,
zabaione al vecchio marsala e salsa Baileys al Cioccolato.**

**Euro 60 a persona
(Incluso di cestino di pane a 5 tipologie.
Escluso di bevande)**

CARNE

**Culatello di zibello 24 mesi “podere cadassa”
pan brioche tostato, pera bastarda alla senape e burro all’aglio dolce.**

**I cappelletti ignoranti
farciti di Battuta di manzo, doppia panna prosciutto e limone.**

**Guancia di vitello “razza bianca romagnola”
soffice di patate acide, spinaci e pop corn.**

**Panettone artigianale,
zabaione al vecchio marsala e salsa Baileys al Cioccolato.**

**Euro 50 a persona
(Incluso di cestino di pane a 5 tipologie.
Escluso di bevande)**

**Sul nostro sito trovare la nostra selezione di vini
con una scontistica dal 10 al 15 %.**

**Per una migliore organizzazione
le prenotazioni devono essere fatte 24 ore prima.**

Vi ringraziamo della vostra collaborazione.

Tantissimi auguri di buone feste.