



NATALE 2024

EURO 80,00 con vini abbinati

IL MENU DELLA TRADIZIONE

APERITIVO DI BENVENUTO CON FLUTE DI PROSECCO BRUT SUPERIORE
NINO FRANCO

Antipasti

SFORMATO DI ZUCCA CON SALSA AL TARTUFO NERO DI NORCIA (3-7)
OPPURE
TAGLIERE DI AFFETATI DI ROMAGNA COL GNOCCO FRITTO (1)

Primi Piatti

CONSOMME' DI TORTELLINI IN BRODO (1-7)
LE VERE LASAGNE ALLA BOLOGNESE (1-3-7)

Secondo Piatto

GUANCIA BRASATA CON TARTUFO NERO DI NORCIA CON CONTORNI (12)
OPPURE
BOLLITO CON PURE' LENTICCHIE E CARDO GRATIN (3-7-12)
(composto da lingua, zampone, manzo, cappone e salsa verde)

Dessert

SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON SALSA AL CIOCCOLATO
PANETTONE CON ZABAGLIONE E MASCARPONE
CAFFE'

VINI:

NOTTE DI GALILEI DOC RISERVA (COLLI EUGANEI)
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO (FONDO BELFIORE)
PASSITO FIOR D'ARANCIO (COLLI EUGANEI)

MENU' BAMBINI ALLA CARTA