



Menù di Natale

25 Dicembre 2020

Entrée dello chef

Tortino di parmigiano con friggione e saba

Antipasti

Culatello di Zibello, mousse di mortadella,
squaquerone, crescentine e la nostra giardiniera

Zampone con spuma di patate al rafano ed erbe di campo

Primo Piatto

Tortellini in doppio brodo di cappone

Secondi Piatti

Faraona farcita alle castagne e tartufo nero con zucca e radicchio rosso

Il gran bollito alla bolognese

Dessert

Budino di patate Bologna e mandorle con gelato alla crema

Panettone e pandoro artigianali con creme in abbinamento

Frutta secca

Mandarini e uva del buon augurio

Piccola pasticceria di Natale

Acqua minerale e caffè

Vini in abbinamento

Euro 110,00

Per persona • Iva 10% inclusa

