Menù di Natale 2025

A scelta fra 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo

ANTIPASTI:

- Vellutata di zucca con crostini e semi di zucca
 - Misto di salumi con mostarda e giardiniera
- Petali di Baccalà con pomodorini confit, olive, cipolla caramellata e polenta grigliata
- Carpaccio di Manzo marinato al lambrusco con olio alle erbe

PRIMI:

- Sorbir di agnoli in brodo di cappone
 - Tortelli di zucca burro e salvia
- Tagliolini freschi con ragù di scoglio di mare
- Ravioli ripieni di anatra con misto funghi (porcini, finferli, cardoncelli, champignon) e sugo d'arrosto

SECONDI:

- Stracotto di cavallo con polenta
 - Cotechino con purè e verze
- -Bollito misto con pearà, salsa verde e mostarda (lingua, cotechino, manzo, pollo, testina)
 - Lavarello con zucchine trifolate e patate
- Faraona in porchetta con cavolfiore, pancetta e prugne

DOLCE EXTRA:

Panettone con crema alla vaniglia

€ 60 Vini esclusi