

## PROPOSTE DI MENU' PER NATALE

### IL RUSTICO

Misticanza, fagiolini ed erba cipollina con Prosciutto di Parma all'aceto balsamico

Maltagliati di fagioli in casseruola di terracotta  
Cappelletti in doppio ristretto di cappone  
Tagliatelline al ragù di coniglio e pesto di olive

Zampone con lenticchie e polenta grigliata  
Tagliata di manzo al sale e rosmarino con funghi porcini

Patate ponte nuovo arrosto

Tortino caldo al cioccolato con salsa all'Inglese

Delizie Natalizie

**Prezzo per persona €45,00 I.V.A. 10% inclusa**

### PROFUMI DEL PASSATO

Insalatina di tagliata di tacchino in crosta di sale su letto  
di misticanza all'aceto di mele e corriandolo  
Magatello di vitello al punto rosa con salsa Monferrina al profumo di tartufo

Tortelloni verdi di ricotta e spinaci con noci e radicchio trevigiano  
Pappardelle al ragù d'anatra

Zampone con lenticchie e polenta grigliata  
Costoletta di agnello in crosta di pane al profumo di mentuccia

Patate novelle al forno e fagiolini al filetto di pomodoro

Panzarotti di pasta sfoglia alle mele ranette e salsa classica alla vaniglia  
Squisitezze Natalizia

**Prezzo per persona €44,00 I.V.A. 10% inclusa**

### SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

Timballo di polenta e funghi porcini con fonduta di parmigiano  
Insalatina di bresaola e carciofi all'olio di scalogno

Cannelloni farciti di ricotta ed erbe gratinati alle piccole verdure dell'orto  
Tagliatelline caserecce alla Norcina

Rollé di coniglio in porchetta su letto di cannellini  
Petto di faraona farcita con Bottaggio leggero e crema di patate

Sformatino di panettone al cioccolato bianco con insalatina di frutta fresca

**Prezzo per persona €43,00 I.V.A. 10% inclusa**

## **I DONI DEL MARE**

Mazzancolle con scalogno e timo su crema di cannellini  
Petali di pesce spada marinato con julienne di finocchio e melograno con salsa vinegrette

Raviolo aperto in farcia di pesce e coulis di pomodoro  
Garganelli saltati alla polpa di pescatrice, pomodorini ciliegina e carciofi croccanti

Fritto misto di gamberi e calamari con salsa tartara  
Filetto di spigola in crosta di patate su rete di asparagi

Cassatina di miele e pinoli con salsa di fragole e mirtilli

Goloserie Natalizie

**Prezzo per persona €48,00 I.V.A. 10% inclusa**

## **E LA NAVE VA (ricordando Fellini)**

Gamberi in camicia di melanzane dorati con insalatina di campo  
Rosetta di salmone fresco marinato all'aneto con mele verdi e pan brioches

Lavagnetta con mazzancolle, zucchine e vongole su vellutata di pesce  
Risotto mantecato al tritico di mare

Zuppetta di ceci e polipi al rosmarino su crostone di pane  
Scaloppa di dentice al forno con finocchio ed olive taggiasche all'olio di oliva extravergine

Sfogliatine di pasta sfoglia alla pera Williams con salsa alla vaniglia

Ghiottonerie Natalizie

**Prezzo per persona €53,00 I.V.A. 10% inclusa**

**Tutte le nostre proposte sono incluse di:**

- **Aperitivi ed Apetaizer**
- **Acque Minerali e Naturali**
- **Vini Rossi o Bianchi di Romagna DOC**
- **Lo Spumante**
- **Caffè**
- **Digestivi al Carrello**