



Pranzo di Natale 2018

Antipasto della casa

Composizione di mare e terra

Vellutata di lenticchie gialle decorticati

Polpo tiepido con patate, Insalata di mazzancolle alla catalana,

Carpaccio di pesce spada affumicato

Culatello di Zibello con castagne al miele e Capocollo stagionato di Norcia

accompagnati da Gnocco fritto e Focacce calde al rosmarino

Primo piatto:

Pennazzoli al ciliegino fresco con basilico e burrata di bufala

Secondo piatto a scelta tra:

Cappone Arrosto farcito ai funghi porcini e tartufo

Filetto di Gallinella di mare in crosta di patate e zucchine con aromi freschi

Acqua, Bibite, Vino della casa

Pasticceria natalizia con crema dello chef

Caffè

€ 38,50

Menù Bimbi a € 20,00

Natale



- Si prevedono sostituzioni e/o modifiche per intolleranze alimentari
- Parcheggio interno coperto e gratuito, Giardino con giochi x bambini



Cenone

Capodanno 2019

Entrées mare e terra

Pesce spada, Salmone, Piovra, Alici e Scampi

in salsa al Lime e Te verde

Selezione di Salumi speciali

Culatello di Zibello, Salame tartufello,

Sella di mastro dante e Cotto di Norcia alla brace

Bis di Primo

Risotto mantecato alla crema di scampi e champagne

Calamarata alla burrata di bufala

Secondo

Filetto al pepe Verde

con patate alla Curcuma

e  
Spettacolo

con  
Vito

Acqua, Vino in bottiglia 1 ogni 2, Bibite,

Brindisi di mezzanotte con flute di Spumante

Cotechino portafortuna su letto di lenticchie

Duetto Natalizio con crema pasticciera, Frutta e Caffè

a € 80,00

e a € 75,00 per prenotazione di gruppo "minimo 8"

Bimbi Sotto 10 anni sconto 40%

- Parcheggio interno coperto e gratuito, Giardino con giochi x bambini



Balli  
Musica  
dal vivo

e  
Spettacolo  
con  
Vito