



## ***Proposta per cene natalizie per il 2019***

Tutti i menù includono piccolo aperitivo di benvenuto

### ***Soffio d'inverno***

***... dal bosco***

Tortelloni di ricotta e bufala con crema di carciofi, prosciutto crudo e timo

Strigoli al ragout bianco e porcini

Cappello del prete brasato al Soave con cremolata di verdure

Patata mantecata all'olio di Brisighella

Tortino al cioccolato con cuore fondente e salsa ai frutti di bosco

Centrotavola di panettone e pandoro con crema al mascarpone

**Tariffa per persona: € 37,00**

***... dalla pianura***

Tortelli di zucca con burro alla salvia, scorza d'arancia e pinoli su vellutata di grana padano

Passatelli di castagne su fonduta di Asiago con radicchio e porcini

Filettino di mora con prugne, pancetta, mandorle e aceto balsamico

Piccolo flan di spinaci

Semifreddo al torroncino e nocciole con scaglie di cioccolato

Centrotavola di panettone e pandoro con crema al mascarpone

**Tariffa per persona: € 37,00**

NB. Eliminando uno dei primi è possibile inserire uno dei seguenti antipasti:

Sformatino di carciofi con vellutata di parmigiano e pere, bruciatini di bacon al balsamico

Tortino di zucca, provola affumicata su fonduta di porri e mandorle tostate

Piccola quiche Lorraine ai porcini, radicchio rosso saltato su crema leggera al gorgonzola

### ***Menù della tradizione***

***... in doppio brodo***

Tortellini tradizionali in doppio brodo, di manzo e cappone

Maccheroncini al pettine con guanciale, asparagi e scaglie di pecorino

Lombetto arrostito di maiale farcito con mortadella, spinacino saltato e grana padano

Tocchetti di patate profumate al rosmarino

Tiramisù all'amareto con croccante di mandorle pralinate

Centrotavola di panettone e pandoro con crema al mascarpone

**Tariffa per persona: € 42,00.**

***...con tanto di Porcino***

Passatelli tradizionali profumati al limone in brodo di manzo e cappone  
Portafoglio di crespelle al farro integrale con zucca e porcini su vellutata di taleggio  
Coniglio disossato con pancetta, castagne e rosmarino

Piccolo flan di spinaci

Diplomatico meringato con crema chantilly, amarene e scaglie di cioccolato fondente

Centrotavola di panettone e pandoro con crema al mascarpone

**Tariffa per persona: € 42,00.**

NB. Eliminando uno dei primi è possibile inserire uno dei seguenti antipasti:  
Sformatino di carciofi con vellutata di parmigiano e pere, bruciatini di bacon al balsamico  
Tortino di zucca e provola affumicata su fonduta di porri e mandorle tostate  
Piccola quiche Lorraine ai porcini, radicchio rosso saltato su crema leggera al gorgonzola

***Menù di mare***

***Tricolore***

*Bis di antipasti composto da:*

Code di gamberi allo zenzero, lime e menta

Tonnetto marinato al sale di Cervia e agrumi con misticanza di campo e maionese alla soia

Passatelli al nero di seppia con calamari, carciofi, pomodoro fresco e timo

Trancetto di salmone in panure di pistacchi con spiedo di mazzancolla

Diplomatico meringato con crema chantilly, amarene e scaglie di cioccolato fondente

Centrotavola di panettone e pandoro con crema al mascarpone

**Tariffa per persona: € 52,00.**

***Gustoso***

Seppioline scottate al pomodoro ricco con vela di pane croccante

Ravioli di burrata con gamberi, crema di pistacchi e fiori di zucca

Darna di ombrina boccadoro in crosta di semi di lino e girasole con erbe saltate,  
salsa agrodolce e scampo reale

Semifreddo al torroncino e nocciole con scaglie di cioccolato

Centrotavola di panettone e pandoro con crema al mascarpone

**Tariffa per persona: € 55,00.**

Le tariffe quotate comprendono un piccolo aperitivo di benvenuto, 1 calice di vino a persona, acqua e caffè.

Ogni menù può essere arricchito con frutta secca, mandarini, uva con un supplemento di € 2,50.

**Riusciamo a gestire, inoltre, richieste aggiuntive, come intolleranze, allergie oppure scelte etiche, con il dovuto preavviso (le variazioni vengono proposte durante il pasto ai diretti interessati).**