



CIBO, COLTURE, CULTURE

## Menii Natale 2025



Giovedì 25 Dicembre a partire dalle 12:00

## Entrè

Cuore di lattuga, salsa di capperi e pinoli, prezzemolo

Antipasti condivisi al tavolo Pane di segale, burro di Malga e Alici di Menaica Sciortino di brodo di legumi fermentati La galantina della mia bisnonna

Primi piatti

Tortellini in brodo di cappone (versione vegetariana: le sorpresine in brodo di parmigiano e lemongrass)

Ravioli di patate e tartufo con salsa di topinambur e nocciole

Secondo a scelta

Tortino di ceci, patate di montagna e carduccio di violetto di San Luca, verdure dell'orto

> La faraona confit con crostini al crudo di Parma e zucca al passito di Albana arrosto

Meat Loaf alla Bolognese, il polpettone di carni pregiate con bouquet di verdure di stagione (cuoricini di radicchio rosso, topinambur, funghi arrostiti)

**Dolce** 

Cremoso alla Castagnella (prodotto De.Co. Bologna), gocce di cioccolato fondente caramello al mandarino

Dolci di Natale

60 €/pax bevande escluse

Menù bambini con Tortellini in brodo o alla panna, polpette della tradizione, dolce 40€

Al momento della prenotazione è importante il versamento di 30€ a persona di caparra