

Pranzo di Natale e S.Stefano

Antipasti:

Crostini di pane bio di grani antichi con lardo conciato alla toscana
Raviggiolo e noci con riduzione di balsamico
Vellutata di ortica con ceci tostati

Primi:

Cappelletti in brodo di cappone all'uso di Romagna (ricetta artusiana n.7)
Pappardelle al ragù di cinghiale

Secondi:

Faraona ripiena alle castagne
Bolliti misti con salse tradizionali

Dolce:

Bavarese alle more di gelso
Torta di mele con gelato fiordilatte fatto in casa

Prezzi:

35 € bevande incluse
Menù vegetariano: 35 €

Bambini da 3 a 12 anni 17 €
Bambini da 0 a 2 anni gratuiti senza coperto (posto a sedere tra i genitori)

Menù bambini: cappelletti in brodo - pollo al forno con patate - torta di mele

Una bottiglia di Sangiovese della tenuta il Pertinello ogni 4 persone, acqua naturale, caffè della moka