

Cenone di Capodanno

con animazione teatrale e musica con dj set dopo l'una

Antipasti:

Sottaceti fatti in casa con piadina all'olio evo e rosmarino
Tortino tiepido di zucca e ricotta all'aceto balsamico tradizionale di Modena
Insalata croccante d'inverno con funghi, noci e scaglie di fossa

Primi:

Cappelletti in brodo di cappone all'uso di Romagna (ricetta artusiana n.7)
Lasagnetta vegetariana all'ortica

Secondi:

Arrosto di vitello con demi glace all'uva con patate
Cotechino in cartoccio di pasta fillo e misticanza)
Polpettone di lenticchie con erbette saltate (solo per menù vegetariano)

Dolce:

Mascarpone ai cachi con pane all'uva gratinato

Prezzi:

60 € bevande incluse
Menù vegetariano: 65 €

Bambini da 3 a 12 anni 35 €
Bambini da 0 a 2 anni gratuiti senza coperto (posto a sedere tra i genitori)

Menù bambini: cappelletti in brodo - arrosto con patate - mascarpone

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