

Menù di Natale 2024

DISPONIBILE 24 - 25 - 26 DICEMBRE, PRANZO E CENA



Antipasti



- CAPESANTE GRATINATE agli AGRUMI con MISTO di VERDURE CROCCANTI **10 €**
- INVOLTINO di CAPRINO e CULATELLO su CROSTINO CROCCANTE **9 €**
- CROSTONE dello CHEF **11 €**
- COZZE alla TARANTINA **11 €**
- INSALATA di MARE in SALSA COCKTAIL **13 €**



Primi Piatti



- LASAGNE al FORNO CLASSICHE con RAGU' ROMAGNOLO **11 €**
- TAGLIATELLE al RAGU' **11 €**
- CAPPELLETTI IN BRODO **11 €**
- TORTELLI al GUANCIALE CROCCANTE e ASPARAGI con SCAGLIE di GRANA **13 €**
- CAPPELLETTI con PROSCIUTTO COTTO, PANNA, ZAFFERANO, SEMI di PAPAVERO e ZUCCA CROCCANTE **15 €**
- GNOCCHETTI alle VONGOLE con PESTO e POMODORINI **16 €**
- RISOTTO di MARE BIANCO **17 €**
- STROZZAPRETI allo SCOGLIO **19 €**



Secondi



- COTOLETTA con PATATE FRITTE **11 €**
- INVOLTINI di POLLO e PROSCIUTTO CRUDO RIPIENI di RICOTTA, TIMO e SALVIA con ZUCCA ARROSTO, BROCCOLINI e CREMA al DRAGONCELLO **14 €**
- FILETTO DI MAIALE ALLA VORONOFF **16 €**
- PANCETTA di MAIALE CROCCANTE con PURE' di PATATE DOLCI alle ERBE, PERA AFFOGATA nel VINO ROSSO con SALSA FONDO BRUNO **17 €**
- TAGLIATA di MANZO alla TREVIGIANA **19 €**
- GRIGLIATA MISTA DI CASTRATO **21 €**
- FRITTO MISTO di PESCE in TEMPURA DI ZUCCHINE **15 €**
- FANTASIA di MARE (GRIGLIATA con FILETTO di BRANZINO, SPIEDINO di CALAMARI e SEPPIE, SPIEDINO di GAMBERI) **21 €**



Dulcis in fundo



- ROTOLO PAN di SPAGNA con CREMA allo ZABAIONE e STELLINE di PAN di ZENZERO **6 €**
- LATTE BRULE' **6 €**
- MOUSSE AL CIOCCOLATO **6 €**
- TORTA AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA NOCCIOLA **6 €**