



# *Menu di Natale*

## GASTRONOMIA

### *Antipasti*

Anguilla marinata

Sarda in saor

Insalata di mare

Gamberi in salsa rosa

Insalata di polipo

Flan di zucca  
con salsa al parmigiano

Insalata russa

### *Primi piatti*

Passatelli o cappelletti in brodo

Lasagnette con radicchio e taleggio

Lasagne verdi al forno

Cappelletti al ragù

Cappellacci di patata  
con pomodorini e pancetta croccante

### *Secondi piatti*

Spiedini di gamberoni

Salmone al forno

Coda di rospo gratinata

Filetto di branzino  
con spinaci croccanti

Anguilla alla comacchiese

Coniglio in porchetta

Tacchinella  
ripiena di castagne

Stinco glassato

Guancialino di manzo  
brasato al sangiovese

### *Assortimento di contorni*

### *Dolci*

Panna al forno con frutti di bosco

Crema Catalana

Strudel di mele

Panettone alla crema chantilly

**PER PRENOTAZIONI 0544.212309**

# Menu di San Silvestro

## GASTRONOMIA



### *Antipasti*

Sarda in saor  
Gamberi in salsa rosa  
Salmone marinato al pepe rosa  
Carpaccio di pesce spada  
Cous cous con gamberi e piccole  
verdure  
Vitello tonnato

### *Primi piatti*

Linguine ai frutti di mare  
Crespelle al radicchio  
Nidi di rondine ricotta e spinaci  
Lasagne verdi  
Cappelletti con salsa zafferano e  
mandorle

### *Secondi piatti*

Anguilla marinata o in brodetto  
Gamberoni alla catalana  
Trancio di salmone con verdure  
Arrosto di vitello speck e radicchio  
Guancialino di manzo brasato  
Stinco di maiale al forno  
Zampone e cotechino con purè  
Petto di faraona con salsa ai porcini

### *Assortimento di contorni*

### *Dolci*

Torta di ricotta e fichi caramellati  
Sfogliatina ai frutti di bosco  
Strudel di mele  
Panettone farcito

**PER PRENOTAZIONI 0544.212309**