

# PRANZO DI NATALE



*Faraona in Porchetta,  
Zabaione al Fior d'Arancio  
Puntarelle e Castagne*

*Risottino al Tardivo e Robiola  
Con Petto d'Oca Affumicato*

*Ravioloni alla Zucca  
Funghi Pioppini  
e Guancialetti Croccante*

*Cappelletti Emiliani in Brodo di Cappone*

*Gran Bollito di Natale*

*Vitello Scottato  
Agli Odori Forti  
Con Cipolline Berettane all'Agro*

*Tortino Caldo  
Con Cuore di Cioccolato  
Sulla Crema Chantilly*

*Acqua, Vino, Spumante  
Caffè*

€ 60,00