

IL MENÙ DELLE FESTE DA ASPORTO

Natale: prenotazione entro lunedì 16 dicembre, ritiro martedì 24 dalle 10 alle 16
San Silvestro: prenotazione entro lunedì 23 dicembre, ritiro martedì 31 dalle 10 alle 16

ANTIPASTI

Insalata russa: verdure croccanti
e maionese di casa € 5 ✂

Lingua di fassona, salsa verde
e crumble alle acciughe € 9

Patè di cortile
e crostini multisemi € 9

Baccalà mantecato senza latticini
e sfoglie di mais € 12 ✂

Cavolfiore arrostito,
salsa di mandorle, ras el hanout
e semi di nigella € 12 ✂

Trippe alla parmigiana 12 ✂

Carne alla tartara, crostini
e burro demisel della Normandia € 15

Seppie in guazzetto
e polentina morbida € 16 ✂

PRIMI

Orzo, fagioli di San Quirino,
funghi scottati e musetto € 9

Lasagna al ragù di cortile,
tartufo e pecorino € 14

Lasagna alla zucca violina,
ricotta fresca, radicchio tardivo
di Treviso € 12

Tortellini tradizionali modenesi
fatti a mano (100g) € 5

Brodo di manzo e cappone € 6 ✂

SPECIALI DA CONDIVIDERE PER 5/6 PERSONE

Stinco di vitello e la sua salsa € 80 ✂

Faraona disossata farcita con foie gras,
funghi, tartufo e castagne € 120 ✂

SECONDI

Gulash di manzo
e purè tradizionale € 16 ✂

Cappone in tegame
alla cacciatora € 14 ✂

Musetto di mora romagnola
e lenticchie di Caprafico € 12 ✂

CONTORNI

Patate alla vecchia € 4 ✂

Cicoria ripassata,
pomodoro e olive € 5 ✂

Lenticchie di Caprafico
in umido € 5 ✂

Purè classico € 5 ✂

Polentina morbida
di Socchieve € 4 ✂

PANE DI GRANO DURO, LIEVITO MADRE

Intero € 10 | Mezzo € 5

DOLCI

Tortina di polenta e nocciole
con zabaione al moscato € 7 ✂

Tiramisù € 5

Crema caramel allo zafferano bio di
Magnano e arancia € 7 ✂
(+2 di cauzione vaso vetro)

Panettone Infermentum € 34

Pandoro Infermentum € 36