

# Menù Festività 2025

## Proposta 1 - Sharing Table

Buffet con tavolo riservato e decorazioni natalizie

€28 a persona

Tagliere di salumi misti di produzione artigianale della Fattoria Zivieri

Assaggio di formaggi tipici del Caseificio Valsamoggia

Giardiniera con verdure di stagione

Friggione della tradizione bolognese

Tigelle fatte a mano

Pane di Forno Brisa

Patate rustiche crispy con buccia al rosmarino

Un primo piatto a scelta da concordare e servito al tavolo

## Proposta di vini in abbinamento

+ €7 a persona | 1 bottiglia ogni 4

### Rosé

Cantina Toblino Lagrein Kretzer BIO

Fontezoppa Annibal Brut Lacrima Nera e Sangiovese

### Bianco Frizzante

Conca d'Oro Cuveè Oro Prosecco Millesimato DOC

### Bianco

Fontezoppa, Jajà Passerina IGT

Specogna Sauvignon BIO

Specogna Pinot Grigio BIO

### Rosso

Vignamadre Capo le Vigne Montepulciano d'Abruzzo BIO

Le Rocche Malatestiane I Diavoli Sangiovese Superiore

Mormoraia Haurio Chianti DOCG

## Menù con vini in abbinamento €35 a persona

Sono sempre inclusi, in tutte le proposte:

acqua naturale, acqua frizzante, caffè e coperto.



# Menù Festività 2025

## Proposta 2 - Menù di carne

Cena servita con tavolo riservato e decorazioni natalizie

€40 a persona

Tartare di manzo della Macelleria Zivieri con rapa rossa in tre cotture e tartufo nero

Tagliatelle fatte a mano al ragù secondo la ricetta tradizionale bolognese

Tortelli di ricotta con burro alle erbe, parmigiano 24 mesi, limone e pepe nero

Cappello del prete brasato al cabernet, morbido di patate e susine arrosto

Tiramisù

## Proposta di vini in abbinamento

+ €7 a persona | 1 bottiglia ogni 4

### Rosé

Cantina Toblino Lagrein Kretzer BIO

Fontezoppa Annibal Brut Lacrima Nera e Sangiovese

### Bianco Frizzante

Conca d'Oro Cuveè Oro Prosecco Millesimato DOC

### Bianco

Fontezoppa Jajà Passerina IGT

Specogna Sauvignon BIO

Specogna Pinot Grigio BIO

### Rosso

Vignamadre Capo le Vigne Montepulciano d'Abruzzo BIO

Le Rocche Malatestiane I Diavoli Sangiovese Superiore

Mormoraia Haurio Chianti DOCG

## Menù con vini in abbinamento €47 a persona

Sono sempre inclusi, in tutte le proposte:

acqua naturale, acqua frizzante, caffè e coperto.



# Menù Festività 2025

## Proposta 3 - Menù di pesce

Cena servita con tavolo riservato e decorazioni natalizie  
€55 a persona

Capasanta in crema di cavolfiore al latte con cous  
cous e tartufo nero  
Spaghetti al torchio con gamberi, zucchine e fiori di  
zuccina  
Risotto con crema di cime di rapa, cozze e burrata  
campana  
Filetto di branzino con verdure stufate e olio al basilico  
Gelato alla crema artigianale con amarene Fabbri e  
piccola biscotteria

## Proposta di vini in abbinamento

+ €7 a persona | 1 bottiglia ogni 4

### Rosé

Cantina Toblino Lagrein Kretzer BIO  
Fontezoppa Annibal Brut Lacrima Nera e Sangiovese

### Bianco Frizzante

Conca d'Oro Cuveè Oro Prosecco Millesimato DOC

### Bianco

Fontezoppa Jajà Passerina IGT  
Specogna Sauvignon BIO  
Specogna Pinot Grigio BIO

### Rosso

Vignamadre Capo le Vigne Montepulciano d'Abruzzo  
BIO

Le Rocche Malatestiane I Diavoli Sangiovese Superiore  
Mormoraia Haurio Chianti DOCG

## Menù con vini in abbinamento €62 a persona

Sono sempre inclusi, in tutte le proposte:  
acqua naturale, acqua frizzante, caffè e coperto.

