

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 erbette, 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 zucchina
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.

