

Per tutti i menù: musica, baci e bollicine

Menù Euro 45

Antipasti

Flan di squacquerone Mambelli con fichi caramellati, vele di pane e rosa di Bresaola della Valtellina
oppure

Prosciutto di Parma 24 mesi tiepido in fonduta di Parmigiano, misticanza e funghi freschi italice

Primi

Cappelletti in brodo di cappone della tradizione

Crespelle con stracciatella di bufala e spinaci Bio Calafoma croccanti con tartufo nero

Secondo*

Filetto di maialino steccato in salsa ai tre pepi e cardi Bio Calafoma fritti

Menù Euro 55

Antipasti

Flan di squacquerone Mambelli con fichi caramellati, vele di pane e rosa di Bresaola della Valtellina

Prosciutto di Parma 24 mesi tiepido in fonduta di Parmigiano, misticanza e funghi freschi italice

Primi

Cappelletti in brodo di cappone della tradizione

Tortelli di castagne di Romagna saltati in burro chiarificato con pecorino di fossa e ricotta Mambelli

Secondo*

Brasato al Sangiovese con patate dell'orto Calafoma al forno

Menù Euro 65

Antipasti

Polipo dell'Atlantico ricetta Foma e patate Bio Calafoma con cialde di pane carasau

Terrina di tacchinella con brunoise di verdure Bio Calafoma croccanti dentro e fuori in crema di latte

Primi

Risotto al profumo di mare (cozze, vongole, mazzancolle del Baltico, calamari, gamberi)

Crespelle con stracciatella di bufala e spinaci Bio Calafoma croccanti con tartufo nero

Secondo*

Trancio di spada al salmoriglio su letto di cicoria Bio Calafoma saltata

**Coloro che lo preferiscono possono sostituire il secondo piatto con il nostro speciale*

Stinco di Mora al forno con purè di sedano rapa brasato al Sangiovese e patate dell'orto Calafoma al forno

Offerti all'arrivo

Calice di bollicine DOC del territorio & Piattino di benvenuto composto da *Bauletto di pancake con spuma di mortadella e pistacchio* e *Stella di San Silvestro con uovo di quaglia e tartufo nero*

Un dolce a scelta

- Crema al lime con frutta fresca e mango
- Zuppa inglese alla cannella del Madagascar
- Mascarpone con scaglie di fondente del Venezuela
- Ananas e crema di ribes in abbraccio
- Panettoncino artigianale con crema e frutti di bosco

Una bottiglia di Sangiovese DOC del territorio ogni 4 persone
A mezzanotte calice di brindisi, uva di buon augurio, panettone o pandoro