

chi burdlaz garden
cucinaofficina

NATALE 2024

*La casa al mare di Babbo Natale:
dove il Natale incontra la Romagna*

PER COMINCIARE

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE SERVITA NELL'OSSO DI MANZO,
CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO, PERLE DI BALSAMICO E NOCCIOLE IGP

A CENTROTAVOLA

CASSONCINI DORATI RIPIENI DI SQUACQUERONE RUCOLA E FICHI CAMELLATI

ASSAGGIO DELLA NOSTRA GIARDINIERA

PRIMI

CAPPELLETTO TRADIZIONALE ROMAGNOLO
NEL BUON BRODO DI CAPPONE

CANNELLONE RIPIENO CON ZUCCA, PORCINI, SALSICCIA DI GRIGIONE
DEL MONTEFELTRO SERVITO CON FONDUTA DI FORMAGGIO
DI FOSSA DI SOGLIANO

SECONDI

SUPREMA DI FARAONA PORCHETTATA A BASSA TEMPERATURA
RIPIENA CON CASTAGNE E VERZA, SERVITA CON LA SUA GLASSA,
PUREA DI PATATE, TOPINAMBUR E COMPOSTA DI MIRTILLI NERI SELVATICI

ASSAGGIO DI ZAMPONE ARTIGIANALE E LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO

DESSERT

IL NOSTRO PANETTONE ARTIGIANALE CALDO
SERVITO CON CREMA CHANTILLY AL MASCARPONE E MANDARINO

SANGIOVESE SUPERIORE (1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE),
ACQUA MINERALE, CAFFÈ

55 EURO - BEVANDE INCLUSE

ORE 12.30 - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

IL NOSTRO MENU È DISPONIBILE UNICAMENTE
PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

