

Aperitivo di benvenuto al melograno e piccoli sfizi

Rifreddo di faraona cotto a bassa temperatura con tartufo,
cavolo cappuccio marinato, mandorle, nocciole e frutti rossi ²⁻³⁻⁵⁻⁶ (GF)

oppure

Uovo cotto a bassa temperatura con tartufo,
cavolo cappuccio marinato, mandorle, nocciole e frutti rossi ⁵ (LF/GF)

Risotto con castagne, funghi porcini e ragù di penna ²⁻³⁻⁴ (LF*/GF)

oppure

Risotto con castagne e funghi porcini ²⁻³⁻⁴ (LF*/GF)

Tagliata di cervo alle erbe con patata affumicata
e insalata dell'orto di inverno (LF/GF)

oppure

Nido di verdure dell'orto d'inverno con bisquit alle erbe,
mandorle e nocciole ¹⁻²⁻⁶

Soffice al cioccolato fondente
con crumble all'arancia, peperoncino e cannella ¹⁻²⁻⁵⁻⁶

Calice di bollicine di mezzanotte



110,00 euro IN SALA 115,00 euro IN TEATRO (VINI E BEVANDE ESCLUSI)

CAPARRA 50,00 euro/persona ALLA CONFERMA

APERITIVO DALLE ORE 19;30

INIZIO CENA ORE 21:00

**FESTEGGEREMO L'ARRIVO DEL 2022 CON I FUOCHI D'ARTIFICIO DI MEZZANOTTE
ED UN ENTUSIASMANTE CONCERTO DEI LOVESICK DUO**

MENU BUON ANNO

La condivisione di piaceri che nascono dalla sapienza e dal rispetto dei territori che ci ospitano è il modo migliore per scambiarsi gli auguri per **un anno migliore possibile**.

Abbiamo tutti bisogno di **serenità** e di ripensare in modo nuovo la nostra quotidianità.

Iniziamo con momenti positivi e appaganti, in un luogo dove **la natura ci accoglie e i buoni sapori ci abbracciano**.

I NOSTRI FORNITORI DEL TERRITORIO E BIO

Casp (Castiglione dei Pepoli, Bologna)

farine dell'Appennino Bolognese macinate a pietra, biscotti, cereali, legumi, frutta secca

Macelleria Sernesi (Alto Reno Terme, Bologna)

carni biologiche e cacciagione di selezione

Negrini Salumi (Renazzo, Ferrara)

mortadella Bonfatti e salame rosa IGP (Slow Food)

F.lli Pedretti

(San Cesario sul Panaro, Modena)

salame nostrano, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, burro, squacquerone, straciatella, mascarpone

Le mucche di Guglielmo (Monzuno, Bologna)

formaggi e latticini

Azienda agricola Cottu Salvatore

(Pianoro, Bologna)

pecorini biologici

Azienda agricola La Rovere

(Paderno, Bologna)

vino, verdure, frutta, miele, confetture

Azienda agricola Gatti (Pianoro, Bologna)

frutta e verdura

Azienda agricola Muratori

(Castiglione dei Pepoli, Bologna)

uova da galline allevate a terra

Pastificio artigianale Dal Fiume (Bologna)

tortellini e pasta fresca tirata al mattarello

Appennino Food (Valsamoggia, Bologna)

funghi e tartufi

Azienda agricola Marco Lelli

(Monghidoro, Bologna)

zafferano, fiori eduli, verdure, tisane - bio, farina di mais

Azienda agricola Bononi

(Gropparello, Piacenza)

olio da tavola bio da varietà antiche

La Selva Armonica

(Vaglio di Lama Mocogno, Modena)

frutti rossi freschi e lavorati bio

Azienda agricola Folicello

(Castelfranco Emilia, Modena)

saba, succo d'uva, aceto balsamico - bio

Fattoria Lama Grande (Monzuno, Bologna)

formaggi di mucca allevate a fieno

Forno Fratelli Gasperini

(Casalecchio di Reno, Bologna)

pane con lievito madre

Agritur Società Agricola Cooperativa

(Lizzano in Belvedere, Bologna)

frutti di bosco sciropati dell'Appennino