

è tempo di ...

GRAN BOLLITO

| 10 dicembre - 15 gennaio | MENU DEGUSTAZIONE | € 65 / persona |

Entrée del giorno
Entrée of the day



*Coppa di testa leggermente piccante
con giardiniera*

Slightly spicy Coppa di Testa cured meat with pickled vegetables

*Insalata di nervetti
con crema di sedano rapa e cipolla in agrodolce*
Nervetti salad with celeriac cream and sweet and sour onion

*Tortellini emiliani in brodo,
della ricetta della Signora Marina*
Tortellini from Emilia in broth, of Mrs. Marina's recipe

*Bollito di biancostato, cappello del prete,
lingua, testina, muscolo, gallina e cotechino, servito con
mostarda di frutta, senape francese e baquette verde*
Boiled beef steak, priest's hat, tongue, head, muscle, chicken and cotechino,
served with fruit mustard, French mustard and green sauce

Bomboniera
con composta fatta in casa e frutta fresca
Chocolate Bomboniera with homemade compote and fresh fruit