

# Menù di Natale

## Antipasto

Crema di patate

Polentina grigliata con funghi porcini

Mini quiche radicchio e formaggio di fossa

Bigné salato

Bocconcino all'ananas e speck

## Primo

\*Cappelletti tradizionali in brodo di cappone

Timballo alla boscaiola

## Secondo

Rotolo di coniglio ripieno al forno

Straccetti di scottona all'arancio con noci  
e pinoli su letto di cavolo cappuccio

## Contorni

Patate al forno

Erbe di campo

## Dolce

Semifreddo al torroncino

Brindisi con dolci della tradizione

Acqua, Vino Sangiovese, caffè

€ 30,00 a persona