



OSTERIA EMILIANA

Pranzo di Natale 2017

A scelta tra le Proposte di tradizione, passione e stagione

Per Iniziare

Tradizione; *Il rè dei salumi*, Culatello di Zibello con Squaquerone Giardiniera e Gnocco fritto.

Stagione; *Sottili di vitello* con Insalata di carciofi freschi.

Passione; *Cantabrico e d'intorni*, selezione delle migliori acciughe salate e lavorate dal nostro oste di fiducia, con burro salato e pane caldo.

Le Paste

Tradizione; *Al Turtlein*, immancabile a natale il tortellino di pasta fresca ripieno dell'impasto tradizionale in brodo di cappone.

Stagione; *Sotto Sotto*, gnocco di patata bianca di Pietralunga con Formaggio di fossa e tartufo nero pregiato

Passione; *La Lasagna della Rosy*, 5 strati di passione e bontà! Pasta fresca verde con ragout tradizionale di tre carni stufato 6 ore.

Le Carni

Tradizione; *Al Less*, Selezione di 4 tagli di carne di manzo e maiale bollita in brodo di cappone con salse tradizionali e verdure.

Stagione; *Lo Stracotto del Bartolo*, Selezione di manzo stracotto nel sangiovese di Romagna con purè di patata bianca.

Passione; *Tu Mi Turbi*, Coscio di Agnello della macelleria Santa croce, cotto al forno con patate arrosto e verdure cotte.

Semplicemente Dolce

Tradizione; *Il Panettone*, Panettone Agricolo della Pasticceria Macellaro con Crema di mascarpone.

Stagione; *Semifreddo al Torroncino*

Passione; *Crema D'Inverno con Mandarino e sottili di frolla.*

40€ a Persona escluso Bevande, vino e superalcolici. Solo su Prenotazione.