

# Il Menù delle Feste

\*\*\* Disponibile dal 24 al 26 dicembre, pranzo e cena \*\*\*



## ANTIPASTA

 **Tagliere Romagnolo** (per 2 persone) € 16

Affettati, formaggi, giardiniera di verdure, piadina e pizza fritta fatte in casa

 **Crostini di Montagna** € 8

Crostini al forno con funghi porcini e speck affumicato

 **Tris di Mare** € 13

Antipasto freddo con insalata di seppia, cocktail di gamberi in salsa rosa, carpaccio di polipo al limone

 **Millefoglie al Salmone** € 9

Millefoglie di salmone affumicato e formaggio cremoso con erba cipollina

 **Indian Isso Vade** (Sri Lankan style) € 10

Mazzancolle ricoperte di lenticchie e fritte in salsa bianca (prezzemolo, erba cipollina, yogurt bianco, aglio, cipolla rossa, cetrioli)

## PRIMA

 **Tortelli Burro e Salvia** € 8

Pasta fatta in casa ripiena di spinaci, ricotta, Parmigiano, conditi con burro e salvia

 **Crespella Goccia d'Oro** € 8

Crespella goccia d'oro con crema di funghi misti

 **Lasagne Tradizionali** € 8

Sfoglia di pasta all'uovo farcita con ragù e besciamella

 **Strozzapreti Panna e Speck** € 9

Pasta fresca saltata in padella con panna e speck affumicato

 **Cappelletti al Ragù o in Brodo** € 10

A tua scelta, serviti con il nostro delizioso ragù fatto in casa o il nostro brodo tradizionale di cappone

 **Passatelli Gamberi e Zucchine** € 12

Pasta fatta in casa condita con gamberi, zucchine, pomodorini freschi, aglio, vino bianco, curry leggermente piccante

 **Tagliolini allo Scoglio** € 18

Cozze, vongole, scampi, canocchie, granchi e mazzancolle saltati in padella con aglio, vino bianco, sugo di pomodoro e spezie

 **Risotto di Mare** € 13

Tirato in padella con gamberi, calamari, cozze, vongole, seppie, aglio, vino bianco e spezie

Buon  
Natale da  
Tia Pop

## SECONDA

-  **Bollito della Nonna** € 10  
Bollito misto di carne servito con salsa verde
-  **Filetto alle Castagne** € 13  
Filetto di maiale in crosta di castagne
-  **Tagliata di Manzo** € 18  
Servita su un letto di pomodorini, rucola e grana
-  **Grigliata Mista** € 14  
Salsiccia, coppa, pancetta e pollo
-  **Cotoletta e Patatine** € 10  
Cotoletta alla Milanese servita con contorno di patatine fritte
-  **Fritto di Mare** € 14  
Tempura croccante di pesce e zucchine
-  **Fantasia di Mare** € 18  
Filetto di Branzino impanato e cotto alla griglia, spiedini misti di mare, serviti su mistici di verdure

## PIATTONE

-  **Chicken Biryani** (Sri Lankan style) € 12  
Piatto indiano con riso basmati e spezie, pollo, anacardi, uva passa e uova fritte

## CONTORNO

-  **Insalata Mista** € 5  
Lattuga, radicchio, pomodoro, carote
-  **Verdure alla Griglia** € 5  
Radicchio, zucchine, melanzane e pomodori
-  **Spinaci Lessati** € 5  
Saltati con burro e grana
-  **Patate, Patate, Patate!** € 5  
A tua scelta tra patate fritte, rustiche o al forno



## DOLCI FATTA IN CASA

### Crema Catalana € 5

Classico dolce a base di latte e uova, note di cannella e agrumi, ricoperto da una crosta calda di zucchero caramellato

### Mascarpone € 5

Dolce tipico Romagnolo a base di mascarpone, uova e zucchero. Servito in una coppa di vetro con scaglie di cioccolato fondente

### Panna Cotta € 5

Un grande classico dolce al cucchiaio, a base di panna, latte, zucchero e note di vaniglia. Servito a tua scelta con un topping di: cioccolato, caramello o frutti di bosco

### Tenerina al Cioccolato € 5

Torta al cioccolato, tipica di Ferrara, dalla consistenza morbida e dal cuore tenero con un cioccolatino, che si scioglie in bocca ad ogni assaggio