

Trattoria Baraldi

Cucina tipica con forno a legna

MENÙ DI NATALE 2018

disponibile a richiesta per la cena del 24/12 e il pranzo del 25/12

Il menù costa 40 euro e include:

calice di benvenuto, antipasto, primo piatto, secondo piatto, bis di dessert
un quartino di vino della casa, acqua e caffè, pane di nostra produzione

- Flûte di benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene o analcolico alla frutta

ANTIPASTO

Polenta gialla con ragù di salsiccia, funghi porcini e squacquerone
(opzione vegetariana: insalatina di carciofi, sedano e Parmigiano Reggiano)

PRIMO

Tortellini o passatelli della tradizione in brodo di carne
(opzione vegetariana: tortelloni ripieni di zucca in burro e salvia
con granella di nocciole)

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla bolognese con purè di patate
oppure
Porchetta di cinta senese cotta in forno a legna con patate al forno
(opzione vegetariana: uovo strapazzato, medaglioni di patate al forno e tartufo bianco)

BIS DI DESSERT

Tenerina di cioccolato fondente con crema di mascarpone fresco
Raviolo di San Giuseppe con Zibibbo siciliano