

# MENU

## BUFFET DI NATALE

### ANTIPASTI E VERDURE

### PRIMI PIATTI

Cappelletti tradizionali in brodo di cappone  
Tonnarelli freschi con salsa cacio, pepe e gamberi rosa  
Millefoglie di sfoglia all'uovo con mozzarella di bufala campana, salsa alle melanzane e basilico fresco  
Passatelli romagnoli con salsa ai pistilli di zafferano e spinacini novelli

### SECONDI PIATTI IN BELLAVISTA

Bolliti misti di carne con salsa verde al Prezzemolo  
Tacchino farcito delle feste con salsa ai mirtilli  
Pescato dell'Adriatico cotto sui carboni ardenti  
Contorni di stagione

### GRAN BUFFET DEL PASTICCERE

Il nostro panettone artigianale e degustazione di creme  
Pandoro XL con crema montata al mascarpone fresco  
Eclair con salsa aromatizzata allo zabaione e glassatura al cioccolato bianco  
Bignè caramellato alla crema di latte montata  
Parfait con pâte à bombe al torroncino  
Torrone morbido al miele d'acacia  
Cannoli alla crema pasticcera  
Carrello dei gelati  
Babà al rum