

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 pâté à bombe al torroncino
Torrone morbido al miele d'acacia
Cannoli alla crema pasticcera
Carrello dei gelati
Babà al rum