

The Casa Hotel's

# SAPORI DI CASA

RISTORANTE ITALIANO

## CHRISTMAS DAY LUNCH

### *Glass of Prosecco Upon Arrival*

#### MINI BRUSCHETTA CON MUSS AL SALMONE

Mini bruschetta topped with smoked salmon mousse

#### MINI BRUSCHETTA CONI MUSS DI FUNGHI SELVATICI

Mini wild mushrooms mousse bruschetta

### PRIMI -Starters

#### MINISTRA VELLUTATA DI CASTAGNE E TARTUFO

Chestnuts and truffle velloute *GF, V*

#### COTECHINO DI MAIALE CON MUS DI FUNGHI SELVATICI

Pork warm cotechino topped with wild mushrooms mousse

#### RAVIOLI DI BRANZINO E SALSA AL VINO BIANCO

Homemade fresh ravioli with seabass filling and white wine sauce

#### BURRATA CON INSALATA TIEPIDA DI POMODORINI E FINOCCHIO

Buffalo burrata with salad of piccolo tomatoes and fennel *GF, V*

### *To get a Second Breath*

#### SORBETTO AL LIMONE E VODKA

Lemon and vodka sorbet

### SECONDI -Mains

#### TACCHINO ARROSTITO CON PATATE AL ROSMARINO CON RIPIENO TRADIZIONALE E SUCCHI DI COTTURA

Roasted turkey with rosemary roasted potato, traditional Italian stuffing, winter vegetables and rich roasting juices

#### TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI SELVATICI, RADICCHIO ALLA GRIGLIA E PATATE BURRATE AL FORNO

Sliced sirloin steak topped with wild mushrooms, confit piccolo tomatoes and baked buttered potato

#### L'ANGUILLA DI COMACCHIO CON POLENTA ABBRUSTOLITA

Eel Comacchio's style in rich vegetables sauce and grilled polenta

#### CARCIOFI AL FORNO RIPIENI DI UOVA E SCAMORZA

Oven-baked artichokes stuffed with eggs and scamorza cheese *V*

### DOLCI -Desserts

#### PANETTONE FATTO IN CASA CON CUSTARDA ALL BRANDY

Homemade panettone served with brandy custard

#### SEMIFREDDO DI LAMPONI E FRAGOLE

Raspberry and strawberry semifreddo

#### TORTA DI CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO

Chocolate torte with a soft creamy heart

#### FORMAGGI ITALIANI

Italian cheeses selection served with fresh grapes

*\*€5 SUPPLEMENT\**

### *To Finish*

#### IL CAFFE O IL TE SONO INCLUSI

Tea or Filtered Coffee

*VEGAN ALTERNATIVE AVAILABLE*