

The Casa Hotel's

SAPORI DI CASA

RISTORANTE ITALIANO

CHRISTMAS DAY LUNCH

ADULTS £85 CHILDREN £40

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 CAFFÈ O IL TÈ SONO INCLUSI

Tea or Filtered Coffee

VEGAN ALTERNATIVE AVAILABLE