

# MENU MERCATINI DI NATALE 2015

In ogni menu: ½ acqua minerale e ¼ di vino locale incluso. Una persona gratuita ogni 25 paganti

## IL BECCAFICO

### Menu 1

Lasagne al forno  
Scaloppina ai funghi  
Patate arrosto  
Dolce della casa  
€ 18,00 per persona

### Menu 2

Bis di primi  
Bistecca di manzo  
Verdure alla griglia  
Dolce  
€ 20,00 per persona

### Menu 3

Risotto gamberetti e zucchine  
Spiedini misti di pesce  
Insalata  
Sorbetto  
€ 23,00 per persona

### Menu 4

Crostini misti  
Bis di primi  
Tagliata al Beccafico  
Patate arrosto e verdure alla griglia  
Dolce  
€ 25,00 per persona

### Menu 5

Pasta sfoglia ripiena  
Ravioli salsiccia  
Tagliata al beccafico  
Patate arrosto  
Dolce  
Caffè  
€ 25,00

### Menu 6

Crostini misti  
Tagliatelle ai porcini  
Grigliata mista  
Verdure alla griglia  
Dolce  
Caffè  
€ 30,00

### Menu 7

Insalata di mare  
Stringhetti al sugo di mare  
Fritto di pesce  
Insalata  
Sorbetto  
Dolce  
€ 30,00 a persona

### Menu 8

Antipasto della casa  
Bis di primi  
Filetto alla piemontese  
Verdure in gratè  
Dolce  
Caffè  
€ 35,00

## CANTINA DI BACCO

### Menu 1

Ravioli al ragù  
Grigliata di carne con contorno misto  
Creme caramel;  
€ 18,00 per persona

### Menu 2

Antipasto della casa  
Bis di primi: strozzapreti alle verdure di stagione  
e ravioli al ragù  
Dessert e caffè  
€ 25,00 per persona



# MENU MERCATINI DI NATALE 2015

In ogni menu: ½ acqua minerale e ¼ di vino locale incluso. Una persona gratuita ogni 25 paganti

## CESARE

Manzo stagionato in casa con scaglie di Fossa e melograno  
Piccola polenta con fonduta di parmigiano e funghi porcini  
Tortelli con guanciale, carciofi e pomodorini arrostiti  
Galletto alla brace con patate al rosmarino  
Tagliatelle di crepes gelato alla vaniglia e spuma di nutella

€ 30,00 a persona

## RISTORANTE LA FRATTA

Polentina soffice con fagioli e cotechino nostrano  
Tortelli di zucca al burro e salvia con scaglie di parmigiano  
Stinco di maiale in umido con patate al forno al rosmarino  
Pandoro natalizio al mascarpone servito con flute di Moscato spumante  
€ 32,00 per persona

## GHSM Group

L'Arengo Ristorante (c/o Grand Hotel SanMarino)  
Osteria Nettare DiVino (c/o Hotel Titano)  
La Terrazza Ristorante panoramico nel cuore del centro storico

Sformatino al parmigiano, radicchio e bruciatini  
Cappellaccio ripieno di zucca mantecato ai porcini  
Tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino  
Mousse al mascarpone con cremoso al cioccolato  
Caffè

€ 29,50 per Persona



# MENU MERCATINI DI NATALE 2015

In ogni menu: ½ acqua minerale e ¼ di vino locale incluso. Una persona gratuita ogni 25 paganti

## RITROVO DEI LAVORATORI

### Menù 1

Tagliatelle al ragù  
Spiedino di carne mista con patatine fritte  
Caffè

€ 18,00

### Menu 2

Crostone misto, tagliere di affettati, insalatina della casa con noci grana e melograno  
Strozzapreti con asparagi selvatici e salsiccia,  
Ravioli ai funghi misti  
Grigliata mista con contorni del giorno  
Dolce al cucchiaino  
Caffè

€ 23,00

### Menù 3

Zuppa di fagioli con funghi porcini, cascioncino fritto alle erbe, piadina farcita con formaggio locale, insalatina della casa con noci grana e melograno,  
Tagliatelle con asparagi selvatici e salsiccia, Ravioli con tartufo  
Tagliata di manzo con contorni misti del giorno  
Dolce al cucchiaino  
Caffè

€ 29,00

