

OSTERIA
DEL BINARI

Pranzo del Santo Natale 2026

Antipasto composto da

Terrina di spigola e scampi con alga Wakame e citronette al sesamo

Rosetta di salmone norvegese marinato alla rapa rossa con insalata di finocchi e agrumi

Controfiletto di Black Angus affumicato con sedano confit e crema di pecorino

Crocchetta di zucca e briè, porcini soutè e spuma di blu di capra

Primi piatti

Risotto Carnaroli con astice, gamberi e asparagi di mare

Pici al ridotto di vino rosso con ragù di anatra, castagne e rosmarino

Cappelletti classici all'Emiliana in brodo ristretto di cappone

Rotolini di pasta fresca con ricotta, carciofi e crema di topinambur

Secondi piatti

Filetto di baccalà Morro cotto all'olio extravergine di oliva con verdure al vapore e pesto leggero

Petto di faraona con castagne e tartufo nero con millefoglie di patate e verdure saltate

Filetto alla Wellington

Carciofo fondente con cuore di formaggio in crosta di pasta fillo

Dalla nostra pasticceria

Panettone farcito ai tre cioccolati con salsa vaniglia

Mousse ai marroni e meringhe con salsa al cioccolato

Sfera riso e mandarino con mousse al cioccolato e salsa al pistacchio

Crema gratinata con pandoro ai profumi di Natale e biscotti speziati

Menù completo € 100 *Comprende il servizio, il calice di prosecco "Merotto" come benvenuto, entrambe le entrèe, un primo a scelta, un secondo a scelta, un dessert a scelta, acqua e caffè*

Menù bambini € 25 *Comprende il servizio, pennette al pomodoro, scaloppina al sugo d'arrosto con patate al forno, acqua o bibita*
(fino a 10 anni)