



il santo natale al “bocon”2014

benvenuto della casa

sformato di carciofi con vellutata di zafferano
manzo fumè ,scaglie di grana padano riserva
radicchio tardivo marinato all’olio extravergine d’oliva

capellacci alla faraona spadellati al suo sugo
riso carnaroli con pasta salame e broccolo fiolaro di “creazzo”

cappone al forno con rosmarino e polenta “maranello”
bollito misto di manzo , cotechino e lingua con
cren , salsa verde ,patate e radici cotti

semifreddo al mandorlato di cologna
panettone alla crema chantilly
biscotteria della casa

prosecco millesimato
chardonnay “io mazzucato” , montepulciano d’abruzzo“tralchetto”
acqua e caffè tutto compresi **euro 47** inizio ore 12:30
prenotazione obbligatoria 0444-971935 info@bocondivino.it
il” bocon di vino “ augura a tutti voi buon natale e buone feste

