



il santo natale al bocon....

benvenuto della casa

antipasti.....

strudel di broccolo fiolaro e pasta salame su fonduta di parmigiano

involtino di radicchio tardivo e pancetta gratinato

primi piatti

cappellacci di tacchinella conditi con il suo sugo

riso carnaroli al tartufo nero e porcini mantecato con stravecchio di posina

secondi

cappone di corte arrostito al profumo di rosmarino col suo sugo

manzo , lingua e cotechino bolliti accompagnati con rafano , peperoni sottoaceto

polenta , patate al forno e radici cotti

e per finire....le nostre dolcezze

semifreddo al mandorlato di columbia veneta

panettone al mascarpone , scaglie di cioccolato e gocce di lampone

biscotteria della casa

*acqua , montepulciano d'Abruzzo "tralchetto" , tai bianco , prosecco mill "le forge"
inizio ore 12:30 , 45€ tutto compreso , info 0444-971935 info@bocondivino.it
il bocon di vino e il suo staff augura buone feste a tutti i suoi clienti.....*