



LIVING PLACE HOTEL

Meeting & Sports Club Bologna



*Xmas*  
Menu



# Menu *Natalizio*

## Entrée dello Chef

Vitello tonnato con giardiniera di verdure fatta in casa  
Veal with tuna sauce served with homemade pickled vegetable

Risotto con rapa rossa e squacquerone  
Beetroot risotto with squacquerone cheese

Brasato di manzo con polenta gratinata  
Braised beef with gratinated polenta

Panettone e pandoro con le loro salse  
Panettone and pandoro with their sauces

Acqua, vino e caffè  
Water, wine and coffee

€ 45.00



# Menu *Natalizio*

## Entrée dello Chef

Fagottino croccante al gorgonzola su crema di broccoli  
Crispy gorgonzola pastry on broccoli cream

Raviolo aperto con carciofi e squacquerone  
Open raviolo with artichokes and squacquerone cheese

Risotto alla Nino Bergese  
Nino Bergese-style risotto

Guancia di manzo con cremoso di patate e cicoria ripassata  
Braised beef cheek with creamy potatoes and sautéed chicory

Panettone e pandoro con le loro salse  
Panettone and pandoro with their sauces

Acqua, vino e caffè  
Water, wine and coffee

€ 55.00



# Menu *Natalizio*

## Entrée dello Chef

Roast beef con senape al miele e fiocchi di robiola  
Roast beef with honey mustard and robiola cheese flakes

Passatello asciutto con vongole e gallinella su pesto leggero  
Dry passatello with clams and red mullet on a light pesto

Risotto alla zucca con ragù d'anatra  
Pumpkin risotto with duck ragù

Faraona ripiena con salsa alle prugne e crema di patate e porri  
Stuffed guinea fowl with plum sauce and potato-leek cream

Cheesecake allo squacquerone con fichi caramellati  
e crumble di nocciole  
Squacquerone cheesecake with caramelized figs  
and hazelnut crumble

Panettone e pandoro con le loro salse  
Panettone and pandoro with their sauces

Acqua, vino e caffè  
Water, wine and coffee

€ 65.00



# HE

