



WEEKEND A TEMA

PERCORSI GASTRONOMICI DAL VENERDÌ ALLA DOMENICA
Min. 2 persone - È gradita la prenotazione.

LA CACCIA

Dal 14 al 16 novembre

- Petto d'anatra laccato con ristretto al Burson e melograno
- Risotto alla Folaga
- Costoletta d'agnello CBT ristretto all'Albana di Romagna e marmellata d'uva

€ 35

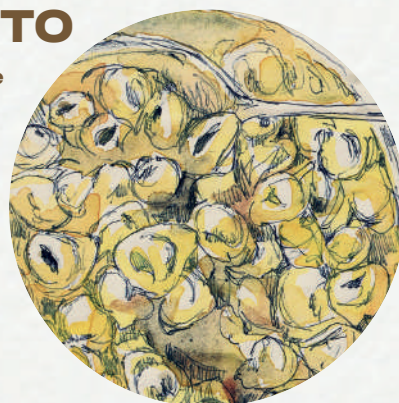


IL BOLLITO

Dal 12 al 14 dicembre

- Tortellini in brodo di cappone
- Carrello dei bolliti con salse e patate
- Scroccadenti e ciambella croccante

€ 35



LA FIORENTINA

Dal 21 al 23 novembre

- Salumi toscani e formaggi con confetture
- Bistecca alla Fiorentina con verdure e patate al forno
- Scroccadenti e ciambella

€ 40



IL PESCE

Dal 19 al 21 dicembre

- Menu di 6 portate con dolce con piatti che hanno segnato il percorso dello Chef

€ 40



IL BACCALÀ

Dal 5 al 7 dicembre

- Baccalà fritto e mantecato
- Cappellacci di baccalà al nero di seppia su crema di latte e uova di salmone
- Cuore di baccalà in umido

€ 35



I CROSTACEI

24 dicembre

- Pinimonio di crostacei e verdure
- Spaghetti all'astice
- Grigliata di crostacei

€ 50



Progetto grafico e illustrazioni: Mauro Bendandi



Tutti i menu includono ACQUA e CAFFÈ · È possibile richiederli anche GLUTEN FREE
Tutte le nostre iniziative potete trovarle sul sito www.AI45.it
via P. Costa 45 Ravenna | tel. +39 320 1616761