

I Menu Natalizi dell'Arena del Sole

I MENU NATALIZI DELL'ARENA DEL SOLE



**Baccalà mantecato
con polentina di ceci e olio di prezzemolo**

Chef **Mario Ferrara**
Trattoria Scacomatto (Bologna)

Tisana di pesci natalizi al pepe con salsa olandese

Chef **Cesare Marretti**
Ristorante èCucina, Casalunga Golf Resort (Castenaso, BO)

**Ravioloni farciti di cappone e castagne
con verza e brodo di funghi**

Chef **Giacomo Galeazzi**
Ristorante Cristy (Anzola Emilia, BO)

**Zuppa di topinambur con semini Latini al parmigiano
e mazzancolle sauté**

Chef **Ivan Poletti**
Cantina Bentivoglio (Bologna)

**Scaloppa di foie gras arrostita
con pere, noci e castagne caramellate al pepe**

Chef **Marco Fadiga**
Marco Fadiga Bistrot (Bologna)

Stracotto di manzo al sangiovese con purea di sedano rapa

Chef **Vincenzo Cammerucci**
Ristorante Lido Lido (Cesenatico, FC)

**Anquilla allo spiedo
con miele, peperoncino e verza in tegame**

Chef **Massimiliano Poggi**
Ristorante AI Cambio (Bologna)

**Torroncino freddo al miele
con gelato ai pistacchi di Bronte e germogli di finocchio**

Chef **Aurora Mazzucchelli**
Ristorante Marconi (Sasso Marconi, BO)

Sorbetto di pompelmo rosa

Andrea Bandiera
Cremeria Scirocco (Bologna)

clickando su ciascuna portata potrai trovare
ricette con ingredienti, procedure, fotografie e consigli per realizzarle al
meglio.