

menu' di Natale

Proposta della Macelleria "Magri Bruno" di Magri Fabio

I SECONDI "della Tradizione"

Bracioline di Cinghiale

**Tacchinella Nera ai Marroni con patate al
Rosmarino e marmellate bio di agrumi**

Bracioline di Cinghiale

- n° 1 Tacchinella farcita con ripieno ai marroni, accompagnata con patate al rosmarino e marmellate bio agli agrumi
E
- Bracioline di Cinghiale dei nostri boschi, pronte a cuocere.

Alternativa

I SECONDI “della Tradizione contadina”

**Entrecote di Maiale Nero
con confettura di mele cotogne**

**CAPPONE di Morozzo ripieno, bollito. Contorno di
pesche al cacao e amaretti e senape di Dijon**

**Entrecote di Maiale Nero
con confettura di mele cotogne**

- Cappone di Morozzo farcito con ripieno classico accompagnato con pesche con cacao e amaretti, salsa senape di Dijon
- e
- Entrecote di Maiale Nero dell'Appennino tosco-emiliano contornato da confettura di mele cotogne