



CUOCHI

Menù delle festività



Anche da asporto!
Per info e prenotazioni:
0516310696
info@2cuochi.com



ANTIPASTI

- Tagliere Bologna
- Crostoni con friggione

PRIMI PIATTI

- Tortellini in brodo
- Lasagna alla bolognese

SECONDI PIATTI

- Spalla di maiale arrosto
con patate al forno
- Bollito misto con salsa verde

DOLCI

- Mascarpone con cioccolato



Il prezzo a persona è di 65€, coperto e pane inclusi

**In attesa dell'inizio del pranzo, previsto per le ore 12.30,
gli ospiti saranno accolti con un entrée di crostino con
spuma di mortadella e granella di pistacchio**

Menù di Natale



ANTIPASTI

- **Tagliere di formaggi**
- **Crostoni con friggione**

PRIMI PIATTI

- Tortelloni burro e salvia**
- Garganelli con crema di zucca,
mandorle tostate e gocce di yogurt**

SECONDI PIATTI

- Polpette vegetariane di ceci**
- Fiori di zucca in pastella su crema di patate e
cicoria saltata con olive taggiasche**
- Patate al forno**

DOLCI

- Mascarpone con
cioccolato**

Il prezzo a persona è di 65€, coperto e pane inclusi

**In attesa dell'inizio del pranzo, previsto per le ore 12.30,
gli ospiti saranno accolti con un entrée di crostino con
spuma di robiola e granella di pistacchio**

Menù di Natale VEG

2026

ANTIPASTI

**Canederli alla piastra
su crema di patate e cicoriella**

**Fiori di zucca in pastella, su crema di
burrata e polvere di pomodoro**

PRIMI PIATTI

**Tortello verde alla crema di Parmigiano
con guancia di Mora Romagnola
e polvere di pomodoro**

**Lasagna bianca ai funghi porcini, salsiccia e crema
nera di parmigiano**

SECONDI PIATTI

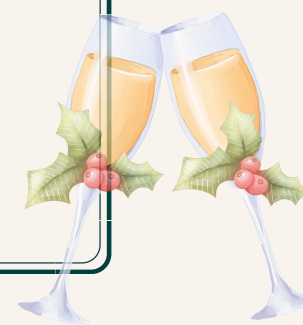
**Guancia di manzo brasata al barolo, su purè di
patate e cipollotto arso**

Cotechino con lenticchie

DOLCI

Panettone con mascarpone

Il prezzo a persona è di 80€, coperto e pane inclusi
In attesa dell'inizio della cena, previsto per le ore 20.30, gli
ospiti saranno accolti con un entrée di crostino con spuma
di mortadella e granella di pistacchio



Menù Vigilia di Capodanno

2026

ANTIPASTI

Fiori di zucca su crema di patate e cicoriella

**Polenta, crema di taleggio e battuto di
olive taggiasche**

PRIMI PIATTI

**Tortello verde alla crema di Parmigiano
e polvere di pomodoro**

**Tagliatelle ai funghi porcini con crema nera di
parmigiano**

SECONDI PIATTI

**Polpette vegetariane di ceci
con contorno di verdure e salsa yogurt**

**Vellutata di zucca, con burrata e
crostini profumati alla paprika dolce**

DOLCI

Panettone con mascarpone

Il prezzo a persona è di 80€, coperto e pane inclusi
In attesa dell'inizio della cena, previsto per le ore 20.30, gli
ospiti saranno accolti con un entrée di crostino con spuma
di robiola e granella di pistacchio



Menù Vigilia di Capodanno VEG