

GIOVEDÌ 6 MARZO

MENU DEGUSTAZIONE

LINGUA DI VITELLO

con salse della tradizione e giardiniera

🍷 VINO IN ABBINAMENTO

🍷 "Caterina" Spumante rosè Metodo Classico

TAGLIATELLE

al ragù bolognese

🍷 VINO IN ABBINAMENTO

🍷 "Lorenzo" Spumante Blanc de noir Metodo Classico

UOVO A 62°

con spuma di friggione e fonduta di fossa

🍷 VINO IN ABBINAMENTO

🍷 "Assiolo" Sangiovese di Romagna

FARAONA

ripiena in crepinette con radicchio al balsamico e i suoi fegatini

🍷 VINO IN ABBINAMENTO

🍷 "Il beneficio" Sangiovese di Romagna riserva

50.00 € A PERSONA, ACQUA E COPERTO INCLUSO

BONONIA CLUB

COCKTAIL BAR & CUCINA