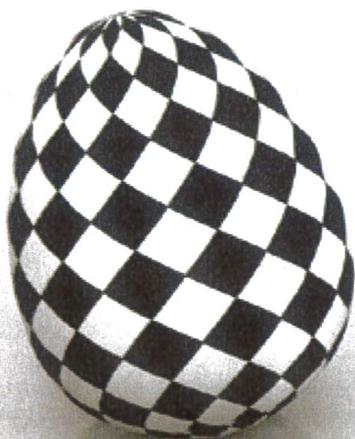
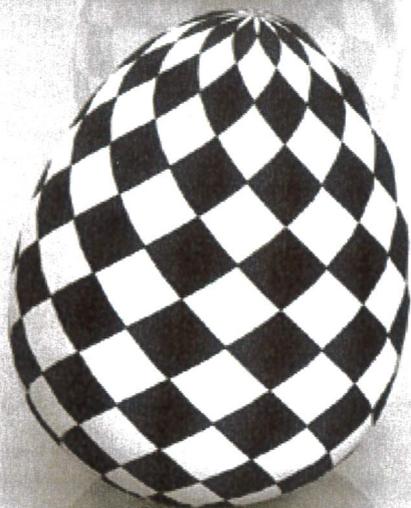


# *Pasqua al Ristorante Garganelli 31 marzo 2024*



*“Brunch di Pasqua”  
Savoia Auditorium*



*“Pranzo di Pasqua  
alla carta”  
Sala Garganelli e Orangerie*



PASQUA 2024

## *Brunch della tradizione bolognese*

INGRESSO DALLE ORE 12.30 ALLE ORE 14.00  
PRESSO IL SAVOIA AUDITORIUM

Potrete prenotare il vostro tavolo e degustare le nostre prelibatezze nell'elegante Savoia Auditorium con le seguenti portate a buffet:

◆  
**Isola degli Antipasti**

Angolo dei salumi della via Emilia con crescentine, piadina romagnola e friggione tradizionale

Angolo rustico delle verdure fresche, grigliate, gratinate e marinate sott'olio

Angolo del casaro con specialità tipiche regionali

◆  
**Isola dei Primi piatti**

Tortellini della tradizione in brodo di cappone

Lasagne verdi alla bolognese

Tortelloni con ricotta e spinaci al burro e salvia

Garganelli al pettine al ragù antico bolognese

Riminesi al ragù di agnello e pecorino dolce

◆  
**Isola dei Secondi piatti**

Tagliata di manzo al sale di Cervia con cicoria brasata

Cotoletta alla bolognese con cipolline borrettane in agrodolce

Scaloppine alla petroniana con patate arrosto

Costolette d'agnello alla scottadito con ratatouille di verdure

Agnello in umido con carciofi

Agnello al forno con patate e pecorino

◆  
**Gran buffet di dolci al taglio e al cucchiaio "Garganelli style"**

◆  
**Vini**

"CAMPO DI MEZZO" - Sangiovese Bio – Azienda Agricola Tre Monti

"CIARDO" - Chardonnay Bio - Azienda Agricola Tre Monti

"PIGNOLETTA" - Frizzante Bio - Corte d'Aibo Coltura Biologica



Tariffa per persona **55 euro**

Compresi acqua, vino e caffè. Sono da intendersi esclusi l'eventuale scelta di etichette dalla carta dei vini, liquori, amari e digestivi.

Baby fino a 3 anni sono nostri ospiti - Bambini fino a 8 anni **30 euro**

La prenotazione è obbligatoria al numero +39 051 376.77.66  
oppure scrivendo alla mail [savoia@savoia.eu](mailto:savoia@savoia.eu)

