

Pasqua al Ristorante Garganelli 5 aprile 2026



*“Brunch di Pasqua”
Savoia Auditorium*



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



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

BRAIDA SANTA CECILIA – Pinot Grigio Doc Friuli 2024
Pitars Società Agricola – San Martino al Tagliamento (PN)
SAN LORENZO – Chianti Docg Superiore
Poderi Melini – Poggibonsi (SI)

Tariffa per persona **55 euro**
Compresi acqua, vino e caffè.

Esclusa l'eventuale scelta di etichette dalla carta dei vini.

Baby fino a 3 anni sono nostri ospiti - Bambini fino a 8 anni **35 euro**

La prenotazione è obbligatoria al numero +39 051 376.77.66
oppure scrivendo alla mail savoia@savoia.eu



GARGANELLI

