

ADA dal 1965



OSTERIA & STREET FOOD

PRANZO DI NATALE

## IL NATALE COME UNA VOLTA

*Ricette di famiglia, profumi di festa, emozioni autentiche.. Due percorsi di gusto per ritrovare, a tavola, la magia semplice e sincera del Natale di una volta.*



**PRANZO DI NATALE DEL 25 DICEMBRE 2025**

**SOLO SU PRENOTAZIONE**

(compresi dolce della casa + vino + acqua + caffè)



### Menù della Tradizione di Ada - €53,00

Il Natale come una volta: profumi di forno, ricordi di famiglia e sapori che scaldano il cuore.

#### Antipasto di Casa Ada

Un tagliere generoso di salumi scelti, focaccia calda appena sfornata e piccole golosità della dispensa. Un inizio che sa di festa, di mani in pasta e di chiacchiere intorno alla tavola.

#### Tortellini fatti in casa in brodo

Pasta tirata al mattarello, ripiena come una volta, servita in un brodo fumante che profuma di pazienza e domeniche lente. Un classico che racconta l'arte del tempo e il gusto delle cose vere.

#### Cannelloni classici al forno

Ripieni di carne, avvolti da una salsa rossa lenta e vellutata, gratinati al punto giusto. Quel piatto che fa tornare bambini, con la crosticina dorata e il profumo che riempie la casa.

#### Bollito misto, galantina, insalata russa e verdura all'agro

Un grande classico delle feste marchigiane: il profumo del lesso, la delicatezza della galantina fatta in casa, la cremosità dell'insalata russa e la freschezza della verdura all'agro.

#### Prosciutto di vitello arrosto

Tagliato sottile, tenerissimo e profumato, servito con patate croccanti cotte al forno. Una portata elegante ma sincera, dove ogni boccone sa di calore e famiglia.



### Menù dell'Osteria di Natale - €62,00

Un Natale conviviale e autentico, tra piatti generosi, profumi di forno e frittura dorata, risate intorno alla tavola e il calore di casa.

#### Antipasto di Casa Ada

Un tagliere generoso di salumi scelti, focaccia calda appena sfornata e piccole golosità della dispensa. Un inizio che sa di festa, di mani in pasta e di chiacchiere intorno alla tavola.

#### Tortellini fatti in casa in brodo

Pasta tirata al mattarello, ripiena come una volta, servita in un brodo fumante che profuma di pazienza e domeniche lente. Un classico che racconta l'arte del tempo e il gusto delle cose vere.

#### Cannelloni classici al forno

Ripieni di carne, avvolti da una salsa rossa lenta e vellutata, gratinati al punto giusto. Quel piatto che fa tornare bambini, con la crosticina dorata e il profumo che riempie la casa.

#### Bollito misto, galantina, insalata russa e verdura all'agro

Un grande classico delle feste marchigiane: il profumo del lesso, la delicatezza della galantina fatta in casa, la cremosità dell'insalata russa e la freschezza della verdura all'agro.

#### Frittura di carne mista

Morsetti croccanti e dorati, fragranti di olio buono e sapore autentico. Un trionfo di fritto come si faceva nelle grandi occasioni, per un Natale dal gusto deciso e sincero.

#### Contorni fritti e verdure di stagione

Croccanti, colorati, irresistibili: il contorno che accompagna e completa ogni piatto con equilibrio e leggerezza.

OSTERIA