



★★★★★
Hotel & Resort

PROPOSTE DI MENU' RUSTICI ROMAGNOLI

MENU NR. 1

Misticanza di Romagna

(prosciutto crudo, lonzino, pancetta, frittatina con cipolle, spianata al rosmarino, insalata dolce-salata con noci, pere, formaggio ed uva passa)

Lasagne gratinate tradizionali

Strozzapreti nostrani all'ortolana

Porchetta classica romagnola al finocchietto selvatico

Grigliatina mista di carne al sale profumato

Spicchi di patate al forno con rosmarino

Misto di verdure gratinate

Torta della nonna con pinoli

Caffe'

Vini in abbinamento e acqua minerale

MENU NR. 2 BUFFET (minimo 40 persone)

Gli antipasti di mare e di terra:

Insalatina di seppia con nastri di verdure e limone

Insalata di polipi, patate, sedano e pomodori verdi

Sardoncini marinati

Carpaccio di salmone all'aneto

Tavolozza assortita di salumi del nostro territorio con piadina e squacquerone

Insalata di speck e mele verdi con noci e basilico

Roast-beef con rucola, funghi prataioli e grana

Tortelloni di ricotta con pomodoro fresco e basilico

Risotto ai frutti di mare

Strigoletti con speck, zucchine e zafferano

Cosciotto di maialino in porchetta e patate al rosmarino

Fritto di calamari, gamberi e pesce azzurro

Salmone in crosta di pane con salsa maionese all'erba cipollina

Verdure fresche gratinate e al vapore

Torta mimosa

Coppa di mascarpone di savoiardi e caffè'

Torta della nonna con pinoli

Sfogliatine alle pere

Trionfo di frutta fresca

Caffe'

Vini in abbinamento e acqua minerale