



## Menu fiori di pesco

Prezzo: 45,00€

### Aperitivo

Bollcine s.margherita brut

Analcolli alla frutta

Bibite

Spritz

### I farinacei

Panini al latte ripieni

Tramazzini assortiti

Sfoglia di semola sale e olio

Spianatona rustica

Bruschette al pomodoro fresco

### La forneria

Crostini misti caldi

Rotolo di piadina farciti

Sfogliatelle miste

Pizza balla napOil

### La frittura

Oliva all'ascolana

Cremini

Mozzarellina panata

Verdura pastellata

### Il fingerfood

Arosticcini al balsamico

Bicchierini a cucchiaini salati

Prugna al bacon

## **Il rustico**

Scelta di salumi nostrani a piadina

Variata di formaggi con miele a mostarda

Al tavolo

## **Antipasto**

Carpaccio di manzo scottato in citronette su

Misticanza di campo

## **Primi piatti**

Rotolo artusiano gratinato al forno

Passatelli con guanciaie, rucoia a pachini

## **Secondi piatti**

lombetto di coniglio ripieno, ventaglio di verdura

Grigliata a soncino

Filetto di mora romagnola al pepe verde, patata arrosto

E radicchio fasciato

Bastone del pastatore

## **Dessert e bevande**

Torta nuziale

Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco

La cremeria in bicchierini

Frutta fresca al ghiaccio

Gelato

Caffè e digestivi

Acqua minerale naturale e frizzante "fonti gaivanina"

Selezione vinicola cantine monteio renzone

Chardonnay igt

Sangiovese di romagna doc il marugo

Moscato d'asti