Menu Mimosa

Prezzo:1,00€

Aperitivo di Benvenuto

L’angolo del Finger Food: crostini di pane nero con formaggio morbido e salmone affumicato, croissant ai 5 cereali con pancetta di mora romagnola e insalatina, mini burger al tonno rosso e senape, pinzimonio di verdure di stagione con intingolo allo yogurt.
Le eccellenze della nostra terra: grana padano 36 mesi in bellavista con miele e acacia, selezione di salumi e formaggi del territorio con piadina a spicchi, prosciutto crudo di Carpegna in bellavista, triangolini di piadina romagnola farcita con squaquerone e rucola, sardoncini marinati e insalata.
I rustici: frittelline croccanti alle alghe marine, ai gamberi e zucchine, olive all’ascolana, quadretti di pizza margherita
Piccolo angolo di cucina dal vivo: `prosciutto crudo di Parma tagliato al coltello

Primi piatti

Risotto “vialone nano” mantecato con mazzancolle,cubetti di zucchine e vellutata di prezzemolo
Strozzapreti fatti in casa al pesce spada affumicato e pomodori datterini

Secondi piatti

Filetto di branzino grigliato all’uso di Romagna con erbe di campo scottate e tortino di patate
Frittura di gamberi, calamari e verdure a centrotavola

Dessert e bevande

Torta nuziale monopiano
Morbido pan di Spagna farcito con gusti a vostra scelta ricoperta con panna montata e decorata con confetti e/o fiori freschi
Prosecco, cocktail analcolici alla frutta, acqua minerale, caffè; selezione di Vini della Casa: Sangiovese e Trebbiano di Romagna “Maximilian’s Hotels”.