



Menù Oro

Aperitivo

Cocktail analcolici a base di frutta e prosecco.
Fiori di zucca farciti e fritti.
Piccolo hamburger di salmone.
Omelette mignon con spinaci e parmigiano.
Mini pinzimonio stagionale.
Verdure in tempura.
Cassoncini alle erbe.
Spianata farcita bologna Dop.
Fegatini di pollo su marmellata di cipolla Tropea.

Antipasto a buffet

Insalate fresche di stagione.
Carpaccio di tonno con germogli bio e vinaigrette di arancio.
Crostini di pane toscano con pomodoro fresco e basilico.
Tagliere di formaggi del Montefeltro e miele di acacia.
Insalata di tonno e fagioli di spagna con cipolla rossa.
Fantasia di mare con julienne di sedano rapa.
Frittate del contadino.

Primi piatti

Mezze maniche con pendolini, rucola e formaggio di fossa.
Lasagnette con asparagi e filetti di pesce.
Ravioli di bufala e rucola con burro e filetti di pomodoro.

Secondi piatti e contorni

Salmone in bellavista con diverse salse.
Tagliata di manzo al sale grosso di cervia, su letto di rucola e scaglie di grana.
Gran fritto misto di mare e verdure fini.

Hotel Sporting Rimini

Melanzane e zucchine alla griglia.
Cicoria belga stufata con gocce di balsamico.
Fagiolini allo speck.
Patate al forno.
Verdure gratinate.
Bietole alla parmigiana.

Dessert e bevande

Torta nuziale.
Buffet di frutta fresca e dei dessert.
Caffè e digestivi.
Acque minerali e vini DOC della nostra cantina e moscato o brut per il brindisi.