



Menù Ametista

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
Melanzane e zucchine alla griglia

Hotel Ambasciatori Rimini

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.