



## 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.  
Crostoni 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.