



Menù originale

Prezzo: 65,00€

Aperitivo

Tortiera a 3 piani di salumi tipici con cipolle tropea in aceto, pinzini o gnocco fritto e piadina.
Tortiera di bruschette con salsine di nostra produzione e tigelle al lardo al rosmarino.
Tortiera di formaggi con miele di tiglio e pere sciropate.
Involtini di bresaola con mousse di caprino.
Spiedini di mortadella a cubetti e melone.
Grissini avolti nel prosciutto di parma 24 mesi.
Fritto di polpettine.
Fiori di zucca e patate cyps.
Degustazione di torte salate.

Antipasti

Tortino agli asparagi con vellutata di grana e prosciutto croccante

Primi piatti

Cappellacci di zucca con buccia di arancia scottata nel burro di malga e mandorle tostate.
Risotto con gli asparagi.
Sorbetto al limone.

Secondi piatti

Filetto di porcello di mora piacentina all'aceto balsamico, mandorle tostate.
Contorno verdure alla griglia e insalatina di finocchi, arance e noci.

Dolci e bevande

Macedonia con gelato.
Torta a parte servita da malvasia frizzante, dolce dei colli imolesi.
Vino a scelta con lista vini da noi proposta.
Acqua, caffè e degustazione di liquori freddi.