



Menù base

Prezzo: 60,00€

Aperitivo di benvenuto

Bollicine brut, analcolici alla frutta, bibite, spritz

I farinacei: panini al latte ripieni, tramezzini assortiti, piccoli bocconcini alle salse, sfoglia di semola all'olio extravergine e sale di Cervia, spianatelle imbottite, pan tostato al pomodoro fresco concasse

La forneria: crostini misti caldi di verdure, erbe e bacon, salamino piccante mozzarella e gorgonzola, sfoglatelle miste, pizza bella napoli, rotoli di piadina farciti, crescione alle erbe, piadazza con funghi e patate

Le frittiture: olive all'ascolana, cremini, mozzarelline panate, panzerotti, verdure pastellate

I fingerfood: arosticcini al balsamico, bicchierini e cucchiaini salati, prugne al bacon

Il rustico: scelta di salumi nostrani e piadina, varietà di formaggi con miele e mostarde, bastone del passatore

Le insalate: insalata di rucola con noci, pinoli e uvetta sultanina; insalata di finocchi, rance e grani di melograno; tartara di cetrioli, menta e yogurt; radicchietto e bruciatini; lombetto di coniglio ripieno con farcia di carne e carote; ballotine di carne al sugo; bocconcini di mozzarella e pachini; vitellina da latte in giardiniera; tacchinella arrosto alle erbe aromatiche; la tradizione del vitello tonnato; quadrotti di pollo alle verdure e curry leggero; girello di vitellone marinato allo zenzero

Primi piatti

Fagottino artusiano gratinato al forno

Passatelli con guanciale, trevigiano e pomodorini

Secondi piatti

Filetto di mora romagnola in salsa di liquirizia, radicchio trevigiano fasciato con pancetta

Tagliata di manzo alla robespierre, misticanza di campo e verdure al forno

Dessert e bevande

La cremeria in bicchierini

Piccola pasticceria da forno

Insalata di frutta fresca

Fragole al cioccolato

Caffè e digestivi