



Menù Violeo

Prezzo: 80,00€

Antipasti a buffet

Il fresco di frutta e verdura: melone, ananas, cocomero a spicchi, frutta di stagione, pinzimonio
Stuzzichini: panini mignon focaccia farcita, vol au vent alla pizzaiola, fantasia di crostini tostati, la
pizza al forno, la piadina della nonna, spiedini di salsiccia in crosta di sesamo, rollè di pidazza con
fontina e salame di mora e torte salate.

Il gran fritto: fantasia di verdure in tempura, pollo dorato olive all'ascolana, gnocco fritto, la ficattola e
salvia frita.

Stuzzicheria rustica: prosciutto di parma, ½ forma di grana padano scavata stagionata 16 mesi,
spicchi di pecorino delle nostre colline, i ciccioli frolli, salame, coppa, salsiccia passita e lombetto
stagionato.

Finger food: fantasia con riso venere, squacquerone con chi caramellati, insalatina di carne con
julienne di verdure croccanti, cous cous romagnolo con verdure di stagione, spoja lorda con olive
nere, pomodori secchi sottolio e ciliegini caprese.

Primi piatti (2 a scelta)

Raviolini verdi alla mortadella di bologna con burro di nocciola.

Curzul allo scalogno e pancetta croccante.

Crespelle ai funghi porcini e formaggi.

Lasagnetta di crespella alle verdure.

Curzul al ragù di salsiccia e funghi triangoli con squacquerone, basilico e pomodoro fresco.

Risotto alle ortiche.

Secondi piatti (1 a scelta)

Prosciutto fresco steccato al forno in bellavista.

Pomodori gratinati e melanzane alla griglia.

Patate arrostiti al rosmarino.

Lombo di maiale in porchetta.

Rollatina di tacchino al radicchio.

Scaloppata di manzo al rosmarino.

Bevande

Bollicine trerè.

Aperitivi alcolici ed analcolici.