



Esempio di Menù di carne

Prezzo: 95,00€

Welcome drink con piccolo entree offerto (mini piadina), cassoncini e fritturine servito in spiaggia o

Antipasti (a buffet)

Prosciutto Crudo di Parma (24 mesi) al coltello

Taglieri con salumi nostrani (salame romagnolo, coppa, salsiccia, bologna e bresaola) con piadina romagnola, spianata al rosmarino e gnocco fritto

Cassoncini romagnoli (patate e salsiccia, pomodoro e mozzarella)

Rotolini di piadina farciti (bresaola e verdure grigliate)

Mini piadine (Squacquerone e fichi e alici marinate, radicchio e cipolla caramellata)

Mini panini arcobaleno golosi ...

Finger di vitello tonnato con capperi di Pantelleria in barchetta

Mini burger di Chianina con cipolla caramellata e mayo dello chef.

Selezione di formaggi DOP del territorio con marmellate mieli e mostarda

Insalatina di finocchi, arancie, olive taggiasche

Carpaccio di zucchini alla menta

Involtini di melanzane, scamorza e menta

Primi piatti (2 a scelta tra quelli proposti)

Risotto Carnaroli al Sangiovese di Romagna con fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi

Cappellacci al formaggio al battuto di Mora romagnola

Ravioloni alla zucca con scaglie di formaggio di fossa di Sogliano

Ravioloni con burrata pugliese e melanzane crema al pecorino e briciatini di guanciale

Strozzapreti con battuto di salsiccia, zafferano e fossa di Sogliano

Passatelli asciutti con radicchio trevigiano, noci e speck altoatesino

Risotto Carnaroli al Sangiovese di Romagna con fonduta di Parmigiano reggiano

Secondi piatti (1 a scelta tra quelli proposti)

Tagliata di manzo con patate di Bologna, rucola e Grana

Tagliata di manzo al Sale di Cervia ed erbe aromatiche

Filetto di manzo con fonduta di formaggio di fossa, purè di patate di Bologna e mosaico di verdure

Coniglio disossato in porchetta aromatica CBT con verdurelle di campagna e cubotti di patate al
rosmarino

Guanciotta di Maialino del Montefeltro, Jus Al Sangiovese e Pura di Piselli

Filetto di maialino al latte con mosaico di verdure stagionali dell'orto

Grigliata mista (salsiccia, spiedini, pancetta e filetto di Mora romagnola)

Acqua, vino, bollicine (selezione dell' az. agricola Podere di Vecciano) , caffè

Carrello amari

Torta nuziale (da quotare in base al numero di persone)

Buffet di frutta e dolci (da quotare)