



"Menù Classico"

(Menù di carne)

Aperitivo a buffet:

Cesti di crescentine, mozzarelline panate, olive ascolana , pollo dorato con salsa senape miele , panzerotti alla pizzaiola, crescioncini agli spinaci ,olive taggiasche leggermente piccanti, straccetti di melanzane sott' olio, bruschettine ai pomodorini e basilico, treccione di bufala campana, caprini aromatizzati alle erbe aromatiche, grissini casarecci al prosciutto di Parma , bicchierini di pinzimonio, cous cous con zucchine trifolate curry e julienne di bresaola, quenelle di tofu e alghe con crema di cipolla dolce , polpettine di ceci in crosta di sesamo e vellutata di peperoni dolci, taglieroni di salumi composti da: mortadella di Bologna e ristretto al balsamico di Modena , strolghini di maiale, ciccioli campagnoli, salame felino, coppa estiva.

Primi Piatti:

Tortelloni di bufala e pomodori soleggiati con pesto di rucola e mandorle tostate
Garganelli romagnoli con cuore di carciofi, guancialetto croccante e crema al mascarpone

Secondo Piatto:

Controfiletto di manzo lardellato con salsa agreste

Contorni dello Chef

Sorbetto agli Agrumi

Carpaccio di Frutta