

Venerdì 30 Settembre 2022

Menu Cena della Romagna

GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Claudio Di Bernardo

Grand Hotel Rimini (Rimini)

Ris'otto e Mezzo... dedicato a Federico Fellini:
Parmigiano Reggiano, salsa di mosto cotto,
mela Golden

Raffaele Liuzzi

ristorante Locanda Liuzzi (Cattolica - RN)

Coppa di testa di branzino
chiuso come un riccio di mare

Riccardo Agostini

ristorante Il Piastrino (Pennabilli - RN)

Lattuga, latticello e caviale

Silver Succi

Quartopiano Suite Restaurant (Rimini)

Passatello al pesce con borsotti e vongole

Massimiliano Mussoni

ristorante La Sangiovesa

(Santarcangelo di Romagna - RN)

Zuppa di cipolla con manfrigoli,
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse,
aceto balsamico riserva 12 anni

BEVERAGE

Birra "The Ninth Hole Ristogolf" Hordeum

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut
Rive di Refrontolo 2021, Santa Margherita

Vermentino di Sardegna D.O.C. Giunco 2021,
Cantina Mesa

Carignano del Sulcis D.O.C. Buio 2020, Cantina Mesa
a cura di Santa Margherita Gruppo Vinicolo

Acqua naturale e frizzante Valverde

Roberto Scarpelli

Palace Hotel Milano Marittima

(Milano Marittima - RA)

Ricciola caramellata su mattonella al sale di Cervia,
gelatina di agrumi, crumble di salicornia

Gregorio Grippo

ristorante La Buca (Cesenatico - FC)

Tonno tonnato, crème brûlée di nocciola,
pomodoro, olive e erbe aromatiche

Gianpaolo Raschi

ristorante Guido 1946 (Rimini)

Zuppa di vongole

Mariano Guardianelli

ristorante Abocar Due Cucine (Rimini)

Seppia bollita, pomodoro, salvia e lardo

Fabio Rossi

ristorante Gente di Mare (Cattolica - RN)

Trofello ripieno di scarola, olive, pane fritto,
in guazzetto di datterini e finocchietto

DEGUSTAZIONI

Selezione Parmigiano Reggiano
Selezione gorgonzola Palzola
Salumi Podere Cadassa a cura di Selecta
Pane, focacce, grissini
a cura di Molino Dallagiovanna

PER CONCLUDERE

Torta "10 Years Ristogolf"
Isola dolci e frutta fresca
Caffè a cura di WeFor
Cioccolato in accompagnamento Cacao Barry
Degustazione sigari MastroTornabuoni
a cura di Compagnia Toscana Sigari
Mixology a cura di Bulk Giancarlo Morelli e
Santa Margherita

TITLE SPONSOR



Deloitte.



PREMIUM SPONSOR

