

Venerdì 1 Ottobre 2021

Menu Serata Romagnola

Chef Roberto Scarpelli



PALACE HOTEL
★★★★★

L'angolo di Antipasti di Pesci dell'Adriatico

Cappesante in guscio gratinate
Polpo bollito con patatine all'erba cipollina
Insalata di calamari, gamberi e verdure
Carpaccio di pesce spada con cipolla rossa all'aceto
Sardoncini dell'Adriatico marinati
Cozze di Cervia all'olio Coppini Arte Olearia e limone
Tonno in olio, fagioli cannellini Martino Rossi e
cipolla marinata

L'angolo di Antipasti di Carne

Bruschetta di pane con lardo al rosmarino
Bruschetta al tartufo della valle dell'Alto Savio
Insalatina di vitello con insalata ghiaccio, pinoli,
uvetta passita e Parmigiano Reggiano in scaglie
Lonza stagionata alle erbe aromatiche
Insalata di pollo all'aceto balsamico e pinoli
Torta di ricotta alla mortadella
Verdure sott'olio

L'angolo delle Pietanze Calde

Lasagnette verdi "antichi sapori"
Strozzapreti saltati con pesci e crostacei dell'Adriatico

L'angolo in carving Pesci e Carni

Branzini cotti al sale di Cervia
Calamari borsotti gratinati alla carta
Spalla di vitellina glassata in forno
Porchetta arrostita al finocchietto selvatico
Patate arrostiti, verdure grigliate e gratinate

L'angolo dei Salumi

Il prosciutto stagionato al sale di Cervia
tagliato in Berkel

L'angolo della Piadina

Piadina, focaccia al sale e rosmarino, crescioni misti

L'angolo dei Formaggi

Selezione 24 mesi Parmigiano Reggiano
Selezione gorgonzola Palzola
Squacquerone, Raveggiolo dell'Alto Savio,
Ricotta fresca, Pecorino stagionato
Formaggio misto semi stagionato
Fichi di Romagna caramellati e mieli del territorio

L'angolo Dolci Tradizionali e Frutta

Pesche al rosolio, Zuppa inglese romagnola,
Mascarpone con savoiardi al caffè Nespresso,
Salame di cioccolato, Ciambella romagnola,
Crostata di marmellata Viitalfood di albicocche e
mandorle, Focaccia Bagno di Romagna
La frutta tagliata

Angolo Beverage

Cà Maiol Roseri Valtènesi Riviera del Garda
Classico Chiaretto 2020
Santa Margherita Luna dei Faldi Alto Adige DOC 2018
Lamole di Lamole Chianti Classico Riserva DOCG 2017
Kettmeir Moscato Rosa Athesis 2017
by Santa Margherita Gruppo Vinicolo
Acqua Valverde naturale e frizzante

Dopo Cena

Caffè WeFor Nespresso Professional
Cioccolato in accompagnamento Cacao Barry
Degustazione sigari a cura di MastroTornabuoni
Compagnia Toscana Sigari
Mixology by Bulk Giancarlo Morelli e
Santa Margherita

TITLE SPONSOR

