

Menu PASQUA 2018

Grand Buffet di Antipasti

*Carpaccio di Manzo Marchigiano con Funghi prataioli
Involtini di Bresaola con Robiola all'Erba Cipollina*

*Degustazione di Salumi della Valmarecchia
Degustazione di Formaggi stagionati del Montefeltro*

*Insalatina di Carciofi e Spinaci con Mele e Noci
Insalata di Orzo perlato con Speck e Formaggio morbido*

*Panzerotti Pomodoro e Mozzarella - Uova sode alla Moscovita
Crocchette di Patate - Focaccine caserecce - Mozzarelline fritte
Arancini di Riso - Pizzette miste farcite*

Primi Piatti

*Tradizionali Nidi di Rondine con Funghi Champignon
e Prosciutto cotto di Carpegna e Mozzarella Campana*

*Cappellacci ripieni ai Formaggi con Strigoli autoctoni
e lamelle di Tartufo di Norcia*

Secondi Piatti

*Filetto di Mora Romagnola bardato con Speck su Erbette ripassate,
vellutata di Castelmagno e polvere di Nocciole*

*Sottospalla di Agnello della tradizione al forno profumato alle Erbe fini
Costolette di Agnello scottadito al carbon dolce*

Dolce

Gran Buffet di golosità Pasquali preparate dai nostri pasticceri

Selezione di Pane casereccio con farine a km zero - Vini e Spumanti delle terre di San Marino - Acque minerali - Caffetteria

€uro 35,00 per persona