

# Cena in Terrazza

MARTEDI'

## I SAPORI DEL MONDO

### "ANTIPASTI"

*Serviti al buffet con servizio*

Carni, pesci, crostacei, ortaggi, salumi e formaggi

### "LES FROMAGES"

*Angolo con formaggi francesi, gateaux e confetture*

Plateaux di caprini affinati Mons  
Camembert | Beaufort | Brie | Reblochon  
Coeur de Neufchatel | Roquefort | Brebis Fougere  
Brin d'amour | Gateaux au epices  
Confetture Mons

### "LES HUITRES"

*Angolo con ostriche aperte al momento*

Gillardeau, ostriche della Bretagna

### "IBERICO"

*Specialità*

Chorizo, Manchego e Paleta 5J

Paella des Mariscos

Riso pilaf con frutti di mare e ortaggi

### "PASTA"

*I Primi piatti serviti negli scaldi vivande.*

Soufflè al formaggio gratinati alla parigina

Maccheroni saltati con salsa di scampi, limone e coriandolo

### "TIPICO"

*Ricetta tipica della cucina del maghreb*

Tajine di agnello con prugne, mandorle e couscous  
che è un piatto forte della cucina tunisina !

Curry di pollo con ceci, verdure e cumino

### "CUCINA DAL VIVO"

*Pietanze di pesce e carne servita dal vivo davanti all'ospite*

Rombo e orata (cucinati interi) con ratatouille di verdure

'Chateaubriand' il filetto di manzo e stinco di vitello

### "FRUTTA & DESSERT"

*Le golosità di frutta, fresca, dolcetti e tentazioni.*

...disposti su specchi, porcellana e vassoi in argento!

Crepes Suzette alla pesca

### "VINI, SPUMANTI E CHAMPAGNE"

*Con scelta alla carta*

Selezione del Sommelier

# Cena in Terrazza

GIOVEDÌ

## GALA

### "ANTIPASTI"

*Serviti al buffet con servizio*

Carni, pesci, crostacei, ortaggi, salumi e formaggi

### "CACIO & PESCE"

*Il crudo di mare abbinato ai formaggi ...*

Scampi e Gamberi rossi di Porto Santo Spirito

### "NON TOCCATEMI IL FORMAGGIO"

*..dalle alpi all'isola di Pantelleria*

Selezione di formaggi freschi e stagionati, burratine, formaggi di capra, salumi stagionati e prosciutto di San Daniele, strolghino e Culatello di Zibello

### "SPECIALITÀ"

*I Primi piatti serviti negli scaldi vivande.*

Tortellini con crema al parmigiano reggiano, tartufo nero e timo

Mezzi paccheri di Gragnano ai crostacei

*(specialità della casa)*

### "RISOTTO"

*un must del bel paese!*

Risotto cremoso 'Milano' ai pistilli di zafferano e crema di gorgonzola

### "CHEFFING"

*Secondo piatto servito negli scaldi vivande*

Costoletta di agnello porchettato al forno cucinato lentamente con prataioli

### "DALLA GRIGLIA"

*Pietanze di pesce e carne cucinate al barbecue*

Branzino cucinato intero con Gamberoni al sale grosso e agrumi

La fiorentina di manzo ( con osso)

Carrè di vitello croccante

### "FRUTTA & DESSERT"

*Le golosità di frutta, fresca, dolcetti e tentazioni.*

...disposti su specchi, porcellana e vassoi in argento che mostrano dolci e fresche bontà.

### "IL GELATAIO"

*I nostri gusti preparati dal nostro pasticciere*

Coni e coppette con la mitica amarena Fabbri!

# Cena in Terrazza

SABATO

## CIAK... SI GIRA!

### "ANTIPASTI"

*Serviti al buffet con servizio*

Carni, pesci, crostacei, ortaggi, formaggi e latticini

### "PIADINA , PROSCIUTTO E SQUACQUERONE"

*Cucinata al momento*

di accompagnamento a tutto pasto, la piadina è il cibo simbolo della nostra tavola. C'è chi la vuole sottile e ben cotta, chi invece la preferisce più alta e poco cotta.

La Piadina Riminese 'quella sottile' !

### "MORTADELLA"

*Rigorosamente a cubetti*

la mortadella con le crescentine fritte,  
sono i sapori della nostra infanzia!

### "PASTA"

*I Primi piatti serviti negli scaldavivande.*

Gnocchetto di patate e ricotta gratinati alla crema  
di squacquerone, rucola e culatello

Maccheroni saltati in padella all'astice con pomodoro fresco

*(si ricorda che...impastare in Romagna è cosa di tutti i  
giorni, o per lo meno lo era fino a non molti anni fa!)*

### "RISOTTO"

*Risotto dedicato al Maestro!.*

Ris'otto e 1/2! Omaggio a Federico Fellini...  
mantecato al parmigiano-reggiano, salsa di mosto cotto  
la 'Saba', con mela golden e balsamico

### "SECONDI"

*Ricette tradizionali prese dal libro a tavola con Fellini...*

Brodetto di pesce, sapori e colori di mare...  
per questo che è un piatto forte della cucina romagnola !

Rotolo di Prosciutto, una ricetta della nonna, che piace  
un po' a tutti

### "BARBECUE"

*Pietanze di pesce e carne servita dal vivo davanti all'ospite*

Selezione di pesce azzurro cucinato sulla griglia  
al sale di Cervia con olio d'oliva

La costata, l'agnello, le costine di maiale...  
cucinati al barbecue

### "FRUTTA & DESSERT"

*Le golosità di frutta, fresca, dolcetti e tentazioni disposti su specchi,  
porcellana e vassoi in argento*

### "ZUPPA INGLESE"

*... che di inglese non c'è proprio niente!*