

GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*

*Welcome*

---

I L G I A R D I N O

---

*Welcome Gourmet*

---

A P E R I T I V O

---

Il servizio si svolge in un clima informale con cocktail realizzati al momento!

*“Amarcord”*

*Momento di accoglienza realizzato con postazioni fisse dove si servono bevande, si realizzano cocktail e drink \**

Passion fruit (Solera) – Americano – Negroni - Spritz  
Gin Tonic Analcolico - Cocktail alla frutta

Bollicine di Spumante Metodo Classico

*“cibo a braccio”*

*... pietanze servite al vassoio, con tempi distanti l'uno dall'altro, geniali bontà che hanno il preciso destino di venir mangiati mentre si chiacchera, mentre si sta in piedi.*



# GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*L

## *Gala Buffet*

*“Ciak si gira... a cena con Federico”.*

*Menu realizzato interamente a buffet con postazioni di cucina dal vivo, gastronomia e specialità.  
È come essere sul set di un film del maestro... ad ogni angolo una prelibatezza da scoprire!*

### *Antipasti*

*Serviti con buvette direttamente agli ospiti*

### *Pesci & Crostacei*

Mezzo Astice alla catalana  
Scampetti con panzanella di pomodoro  
Mazzancolle con insalata di ortaggi alla catalana  
Tonno in carpaccio di agrumi e verdure  
Salmone in bella vista, marinato al sale, in Carpaccio di agrumi  
Petali di salmone affumicato con caprino all'erba cipollina  
Gamberi rosa con insalata di lime e arance  
Mazzancolle in salmoriglio di olio, limone e prezzemolo  
Sgombro con pizzaiola di pomodori di Pachino  
Filettini di triglie spinate marinate all'arancio  
Cappesante con zucchine, cipollina e pomodori  
Calamaretti con fagiolini, patate e pomodoro verde  
Ostriche al vapore con vinaigrette al rapanello  
Carpaccio di polpo e pepe verde  
Aragostelle

### *Carne & Vegetali*

Insalata di zucca arrosto con grana e mandorle  
Riso Venere con tacchino, pomodoro verde, avocado e agrumi  
Melanzane a spicchio, zucchine passate in forno con olio e prezzemolo  
'Roast-veal' con pizzaiola fredda di pomodori, basilico e capperi  
Magatello di manzo marinato al sale, ginepro e frutti di bosco  
Flan di asparagi con chips di taleggio affumicato  
Champignon, Puntarelle di cicoria, Carciofi  
Insalata di fiordilatte con ortaggi estivi  
Fagiolini alla nizzarda

### *Crudità*

Le tartare di Tonno rosso e la Ricciola del mediterraneo, servite con ...  
pesto di ortaggi estivi allo zenzero e la pesca nettarina di Romagna,  
per un abbinamento tra mare, esotico e di campagna!

# GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*L

## *Le Pietanze Calde*

*Servite con chafing dish direttamente agli ospiti in rapida successione!*

## *Pasta*

*I primi piatti.. di pasta uno di carne, l'altro di pesce!*

Raviolotto di primo sale al tartufo nero di Acqualagna, quello nero estivo!

Il pacchero 'oro' di Verrigni con salsa aragosta, agrumi e lemongrass

## *Risotto*

*Ricetta dedicata alle eccellenze del nostro Bel Paese*

Riso Carnaroli del Pavese servito dal vivo nella mezza forma di Grana Padano...  
mantecato al Franciacorta, servito con tartare di cappesante  
e caviale di Salmerino

## *Pietanze*

*Ricette riviste e proposte di carne e di pesce!*

La coscia di Anatra 'confit' arrostita con salsa di pesca nettarina

Filetto di Cefalo Dorato, spinato in guazzetto mediterraneo

## *Barbecue*

*Carni e pesci cucinati all'uso tradizionale*

Selezione di pesce azzurro cucinato sulla griglia al sale di Cervia

Il Manzo al carbon dolce... Cuore di costata e filetto!

Salsa Bernese al dragoncello

## *Piadina & Prosciutto*

*Cucinata al momento...con lo stagionato di Langhirano, Parma!*

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.

Serviamo la Piadina Riminese 'quella sottile e croccante' !

## *Frutta, Dessert e ...*

*Golosità, freschezza e la foto di rito per chiudere in bellezza!*

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

Tutto rigorosamente al buffet...

## *La torta celebrativa!*

La classica al Pandispagna con crema chantilly, fragoline e frutti rossi,  
gocce di cioccolato e bagna agli agrumi!

## *Vini & Champagne*

Un abbinamento di prestigiose etichette provenienti dalla cantina de 'La Dolce Vita'.

Selezionate dal nostro Sommelier