

DOMENICA 31 MARZO DALLE 12:30 ALLE 14:30

Grand Buffet di PASQUA



“Antipasti”

SERVITI AL BUFFET CON SERVIZIO

Carni, pesci, crostacei, ortaggi, formaggi e latticini

“Piadina, Prosciutto e Squacquerone”

CUCINATA AL MOMENTO

Il prosciutto di Langhirano e i suoi salumi.

La Piadina Riminese ‘quella sottile’ !

“Crudo di mare”

LE TRE TARTARE... di Tonno & Ricciola & Salmone

“Pasta”

I PRIMI PIATTI SERVITI NEGLI SCALDA VIVANDE.

Gnocchetto di patate e ricotta

gratinati alla crema di squacquerone, rucola e culatello

Maccheroni saltati in padella all’astice

con pomodoro fresco

“Risotto”

RISOTTO DEDICATO AL MAESTRO!

Ris’otto e mezzo! Omaggio a Federico Fellini...

mantecato al parmigiano-reggiano,

salsa di mosto cotto la ‘Saba’, con mela golden e balsamico

“Tradizione”

RICETTA TRADIZIONALE PRESA DAL LIBRO A TAVOLA CON FELLINI....

Brodetto di pesce, sapori e colori di mare...

per questo che è un piatto forte della cucina romagnola !

“Barbecue, dalla griglia”

PIETANZE DI PESCE E CARNE SERVITA DAL VIVO DAVANTI ALL’OSPITE

Selezione di pesce azzurro cucinato al sale di Cervia

Polpo arricciato al carbon dolce

Stinco di vitello e costole di agnello cucinati al barbecue

“Frutta & Dessert”

LE GOLOSITÀ DI FRUTTA, FRESCA, DOLCETTI E TENTAZIONI.

Con ... ‘L’uovo di cioccolato da aprire

ipieno di tiramisù’

