Ristorante I Venini
Palace Hotel

Pasqua

Gran Menu

Buffet di Aperitivi Live

Aperitivi con analcolici alla frutta, cocktails, vini bianchi, prosecchi

Canapè al prosciutto crudo, pomodoro, cetrioli, salmone, caprino e lamponi

Pizzette classiche e le sfizioserie salate

Ostriche al ghiaccio e crudi di pesce con lime, scalogno all'aceto, zenzero candito

I piccoli Finger food

Sushi in varie preparazioni

I piccoli fritti: olive ascolane, arancini, mozzarelline, frittelline

Prosciutto San Daniele in Berkel con piadina calda

Parmigiano Reggiano

A scelta menu servito di pesce, carne o vegano

Menu servito di pesce

Noce di capasanta
scottata su crema di patate al Parmigiano e caviale di balsamico

Passatelli asciutti
con asparagi verdi, Canocchie dell'Adriatico e le piccole vongole

Bianco di rombo planciato,
ristretto di crostacei e porri fritti

Spuma di patate
con tentacolo di polpo alla brace e gocce di pesto

Pomodorini confit al timo

Centrotavola
di frittura di calamari, gamberi e zucchine

Buffet di pasticceria e frutta

Le uova con cioccolato Valrhona,
Colombe pasquali di nostra produzione, le torte assortite, la pasticceria mignon, i dessert al cucchiaio

Menu servito di carne

Uovo molé fritto
su morbidella di patata all'asparagina,
con pesto di pineta e vele di speck
di anatra Mulard

Passatelli asciutti saltati con Culatello,
fonduta di Parmigiano e tartufo marzolino

Rosa di agnello presale alle erbe aromatiche
servita su polenta di storo croccante

Pomodorini confit al timo

Insalatina con carciofo fritto,
misticanze, pecorino a scaglie e gocce di
balsamico invecchiato

Buffet di pasticceria e frutta

Le uova con cioccolato Valrhona,
Colombe pasquali di nostra produzione,
le torte assortite, la pasticceria mignon,
i dessert al cucchiaio

Menu servito vegano

Asparagi all'erba cipollina
con purè di patate e sedano rapa
alla salvia croccante

Passatelli vegani saltati
con crema di fagioli cannellini al rosmarino
e olio extravergine dei colli di Romagna

Farinata di ceci alla Ligure
con piccole verdure saltate in agrodolce
con salsa di soia e sesamo tostato

Insalatina di primizie
con crostini fritti di tofu e gocce di
balsamico invecchiato

Dessert vegani
dal buffet con frutta di stagione