



Proposte Menù per gruppi

Proposta n. 1

Antipasto romagnolo
(affettati misti, squaquerone e piadina)

Bis di primi piatti : Garganelli prosciutto e piselli
Straccetti al basilico in salsa di pomodorini e grana

Crema cotta al forno

Sangiovese superiore Melarancio
oppure Trebbiano di Romagna

Acqua, Caffè

€ 22,00

Proposta n. 2

Bis di primi piatti : Cappelletti al ragù
Strozzapreti crudo e asparagi

Straccetti di manzo all'aceto balsamico
rucola e grana

Crema cotta al forno

Sangiovese superiore Melarancio
oppure Trebbiano di Romagna

Acqua, Caffè

€ 25,00

Proposta n. 3

Antipasto romagnolo
(affettati misti, squaquerone e piadina)

Bis di primi piatti : Cappelletti crudo e asparagi
Tagliatelle al ragù

Misto di carne alla griglia con patate al forno
semifreddo al croccante con cioccolato fuso

Sangiovese superiore Melarancio
oppure Trebbiano di Romagna
Acqua, Caffè

€ 30,00

Proposta n. 4

Sformatino di formaggio di fossa
con julienne di salame e miele

Bis di primi piatti :
Urcio di patate e scamorza affumicata
Straccetti al basilico in salsa di pomodorini e grana

Arrosto di pollo e coniglio in tegame
semifreddo al croccante con cioccolato fuso
oppure
Crema cotta al forno

Sangiovese superiore Melarancio
oppure Trebbiano di Romagna
Acqua, Caffè

€ 33,00

Proposta n. 5

Tortino di ricotta con pomodorini, basilico, mandorle e prosciutto

oppure

Sformatino di formaggio di fossa con julienne di salame e miele

Bis di primi piatti : cappelletti al ragù

Urcio di patate e scamorza affumicata

Tagliata di angus con rucola, grana e aceto balsamico

semifreddo al croccante con cioccolato fuso

oppure

Crema cotta al forno

Sangiovese superiore Melarancio

oppure Trebbiano di Romagna

Acqua, Caffè

€ 39,00

p.s. - Tutti i menù sono validi per gruppi di oltre 20 persone

- Le bevande si intendono : max una bottiglia di vino ogni 3 persone

max una bottiglia di acqua ogni 2 persone

- Ogni 25 commensali viene applicata una gratuità per l'autista o accompagnatore

Cordialmente,

Mauro Grassi