

VILLA DEL SOLE



Menù

“Antipasti & Saperi”

(gran buffet Americano)

Tempura di fiori di zucca romagnola in citronette agli agrumi

Ventagli di pepato toscano tagliato al coltello, lardo di colonnata, salame senese e pecorino nobile

Scrambled eggs al tartufo e crostoni di pane tostato

Sfoglie di culatello su tartare di melone dei campi riminesi

Scaloppata di tacchino in crosta di sesamo croccante servita tiepida su vellutata di spinaci

Quiche Lorraine agli asparagi e mirepoix di verdure

“Primi Saperi”

Crepes ripiene di zucca, filange di porcini sfumati al merlot

Tagliolino in salsa tartara

(ingredienti. Senape fluida, capperi dissalati, cipolline in agrodolce, cetrioli, uova, panna e prezzemolo)

Sorbetto al limone

“Secondi Saperi”

Carré di manzo alla Wellington
(crudo, senape e sfoglia)

Petto d'anatra al fegato grasso su purea di castagna

Contorni di stagione e patate al forno

Torta Nunziale

Petit Four “Dolci Misti al bicchiere”

Caffè e Distillati

I vini abbinati

Pinot Grigio /o Chardonnay
Sangiovese Superiore di Romagna
Prosecco di Valdobbiadene