



TRADIZIONE INNOVATIVA IN CUCINA

# CENE AZIENDALI

PROPOSTE PER GRUPPI





PROPOSTE PER GRUPPI

## MENU DI CARNE

### **Teodorico - € 33**

Selezione di salumi di Mora Romagnola con squacquerone di Romagna e piadina al tirata al mattarello

Radicchio con bruciatini al sangiovese

Cappelletti Romagnoli ripieni di solo formaggio al ragu

Zuppa inglese

### **Battistero degli Ariani - € 33**

Passatelli asciutti in fonduta di fossa e tartufo nero

Coniglio in casseruola con erbe aromatiche e sale dolce di Cervia servito nel coccio con patate arrosto

al sale dolce di Cervia

Zuppa inglese

### **Neoniano - € 37**

Tortino di squacquerone con fichi caramellati e pane carasau

Risotto ai funghi misti

Filetto di suino romagnolo lardellato e cotto a bassa temperatura con ristretto di Sangiovese al melograno e patate arrosto

La "mia" Crema Catalana con lamponi freschi, croccante e caramello

### **Sant'Apollinare - € 38**

Selezione di salumi di Mora Romagnola con squacquerone di Romagna e piadina al tirata al mattarello

Tagliatelle sfoglia grossa al ragu antico

Tagliata di manzo cotta alla brace con sale dolce di Cervia e rosmarino

La "mia" Crema Catalana con lamponi freschi, croccante e caramello

### **Galla Placidia - € 45**

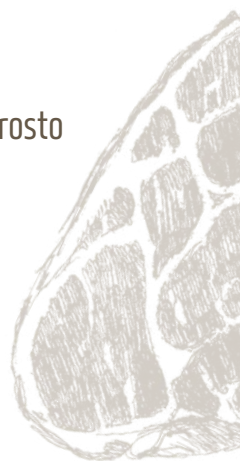
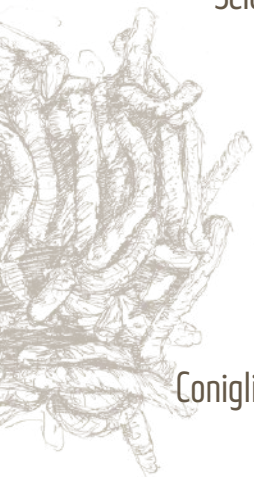
Selezione di salumi di Mora Romagnola con squacquerone di Romagna e piadina al tirata al mattarello

Cappelacci verdi di burrata con radicchio, noci, zafferano e mascarpone

Filetto di Manzo in padella con funghi porcini e crostone di pane

Sfogliata crema chantilly e frutti di bosco

I menu comprendono servizio, vino della casa 1 ogni 3, acqua, caffè e limoncello







PROPOSTE PER GRUPPI

## MENU DI PESCE

### Dante - € 33

Insalata di polipo, seppia e gamberi con verdure di stagione croccanti

Baccalà fritto in salsa dolce di peperoncini

Cappellaccio al nero di seppia ripieno di baccalà con crema al latte e uova di salmone

Zuppa inglese

### Teodora - € 33

Gnocchi di ceci code di gamberoni, pomodorini e funghi porcini trifolati

Calamaro ripieno con erbe AOP alla piastra Frittura di pesce dell'Adriatico con paranza, calamari e gamberi

Zuppa inglese

### Sant'Apollinare in Classe - € 40

Insalatina di mare con polipo, seppia e gamberi e verdure croccanti di stagione

Millefoglie di melanzane con provola e spada affumicato

Passatelli con pescatrice, melanzane fritte e pomodorini confit

Trancetto di Stocafisso cotto a bassa temperatura con gazpacho di peperoni e menta

La "mia" Crema Catalana con lamponi freschi, croccante e caramello

### Il faro di Marina - € 43

Tortino di baccalà su vellutata di cannellini e pesto di taggiasche e capperi

Risotto della pila "crudo e cotto" tirato con stracciatella e tartare di gamberi

Scaloppina di rombo chiodato al tartufo nero di pineta

La "mia" Crema Catalana con lamponi freschi, croccante e caramello

### Porto di Classe - € 48

Piccola degustazione di antipasti della casa sia freddi che caldi

Tagliolino all'astice e code di mazzancolle

Grigliata mista di pesce con pescato fresco del giorno e assaggio di fritto dell'Adriatico

Sfogliata crema chantilly e frutti di bosco

I menu comprendono servizio, vino della casa 1 ogni 3, acqua, caffè e limoncello