



MENU' DELLA TRADIZIONE

Primi

Tortellini bolognesi in brodo

Ravioli ripieni di erbe di campo e ricotta con burro "Vacche Rosse", salvia e scaglie di Parmigiano Reggiano

Ravioli ripieni di patate e funghi di bosco con salsa di arrosto, pancetta e rosmarino

Tagliatelle alla Bolognese

Gnocchi di patate con salsa di pecorino "Fossa di Sogliano" DOP, rucola e noci

Garganelli romagnoli "alla pescatora" - con misto di frutti di mare dell'Adriatico, pomodoro e peperoncino

Secondi

Coda di Rospo gratinata con erbe aromatiche su letto di fagiolini, cipolla rossa e pomodorini con balsamico tradizionale

Tagliata di manzo con rucola, Parmigiano Reggiano, e pomodorini

Parmigiana di melanzane

Coniglio alla cacciatore con patate e olive "Riviera"

Dessert

Zuppa inglese

Tiramisù romagnolo

Pasticceria secca regionale (ciambella romagnola, tenerina ferrarese, crostata con frutta di stagione)

Sorbetto al Lambrusco e frutti di bosco

Panna cotta con guarnitura di stagione