MENU'
DI CARNE

Sottili fette di vitello di Fassona Piemontese su fondo croccante di cavolo viola e scaglie di tartufo nero pregiato in emulsione

Millefoglie di pasta all'uovo fatta a mano, farcita con ragù di coniglio in bianco e mantecata con vellutata allo zafferano di Sardegna

Paccheri di Gragnano
in ristretto di Sangiovese Superiore con bocconcini di fesa di manzo

Filetto di Chianina cotto sottovuoto, adagiato su una purea di mais Marano e completato da salsa di mele Reginette all'Armagnac millesimato

Semifreddo artigianale al Mascarpone con cuore liquido al lampone e coulis di cioccolato fondente

MENU'
DI PESCE

Polpo grigliato con emulsione di patate Vitelotte affumicate e gocce di essenza di prezzemolo liscio

Millefoglie di pasta all'uovo fatta a mano, ripiene di salmone selvaggio velate con besciamella allo zafferano e perle di olio alla rucola selvatica

Paccheri di Gragnano in fondo ricco di astice blu, esaltato dalla dolcezza dei pomodori gialli del Vesuvio e rossi Datterino

Filetto di Spigola croccante affiancato da gambero rosso argentino, legato da una riduzione d'arancia bionda

Semifreddo artigianale al Mascarpone con cuore liquido al lampone e coulis di cioccolato fondente

MENU'
VEGETARIANO

Petali di zucca caramellata su una crema di taleggio d'Alpeggio fuso, con infusione di timo

Millefoglie di pasta all'uovo fatta a mano, ripiene di carciofi e funghi porcini, avvolte in setosa besciamella allo zafferano e Gran Padano DOP 24 mesi

Paccheri di Gragnano in una setosa vellutata di porri stufati, arricchiti da granella di nocciole tostate e zest di agrumi di Sicilia

Composizione di verdure grigliate e scamorza affumicata in Alpeggio, servita con emulsione al basilico freso di Prà

Semifreddo artigianale al Mascarpone con cuore liquido al lampone e coulis di cioccolato fondente

HOTEL **DUE** MARI
Rimini