

Menù

Venerdì 30 giugno 2017

APERITIVO

Calice di benvenuto con delizie calde
e fredde dello Chef

ANTIPASTO

Carpaccio di polipo con ciuffi di seppia alle verdure,
crema di cannellini e valeriana

PRIMO

Risotto Carnaroli mantecato alla pescatora
Lunghetti ai Gamberi rosa e asparagi novelli

SECONDO

Filetto di spigola in crosta di patate
con ciuffi di paranza e verdure croccanti

DESSERT

Bavarese alla pesca croccante alle nocciole
e salsa al passion fruit

VINI

Albana di Romagna "Cleonice" - DOCG
Azienda Agricola Fiorentini Vini
Uve: Albana

Bianco Forlì "Bianco delle Volture" - IGP
Azienda Agricola Fiorentini Vini
Uve: Famoso



GRAND HOTEL
& SPA
TERME DI CASTROCARO