

EPISODIO D'AMORE

MENU CARNE



vista mare hotel

★ ★ ★ ★
cesenatico

MENU CARNE



Amuse-Bouche

Preludio al percorso degustativo

Cannolino di pasta filo, con ricotta "nuvoletta" di Brisighella e polvere di prosciutto crudo;

Tartelletta di frolla al Parmigiano, con brunoise di zucca gialla allo zenzero e zeste di lime

ANTIPASTO

L'inizio del racconto: "Equilibrio, freschezza e precisione"

Roastbeef di Scottona 58°, gocce di stracciatella di burrata, velette di polenta e fiori di capperi;

PRIMO

Il primo incontro: "Continuità del gusto, tra tecnica e ispirazione"

Raviolo farcito al brasato, con fondente al Parmigiano Reggiano trenta mesi e polvere di salvia

SECONDO

Il cuore della serata: "L'espressione più intensa della passione e del fuoco"

Guancetta di manzo al Sangiovese, su crema parmantier ai porri e broccoletti saltati

DESSERT

Peccato di gola: "La dolce chiusura di un racconto condiviso"

Cremoso al cioccolato bianco, composta alle fragole leggermente piccante e croccante alle nocciole

