

HOTELCONTINENTAL

QUATTRO STELLE RIMINI

Gli Antipasti

Carpaccio di carne salada con misticanza ed emulsione di nocciola del Piemonte IGP

Flan di squacquerone di San Patrignano con ristretto di balsamico al mirtillo e melagrana su insalata valeriana con noci e cracker di pasta fillo e sesamo nero

I Primi

Passatelo riminese con goletta, pecorino di Sogliano, stridoli e crumble di mandorla

Riso vialone nano al porcino di Carpegna con cialda di parmigiano e timo

Il Secondo

Controfiletto di manzo romagnolo CBT con riduzione al sangiovese e tortino di patate fondenti alla crema di latte e insalatina di spinacino

Il Dolce

Crostatina alla Crema di Mascarpone con Cubaita e fragoline di bosco poché

"Centro Tavola della Fortuna"

Frutta fresca, frutta secca sgusciata, panettone e torrone artigianale dello Chef

