

# 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*

Passatello 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 sgucciata, panettone e torrone artigianale dello Chef*

