

Cena Alchimialchimie
Fortezza di San Leo
Venerdì 23 agosto 2013

Cena curata dall'Agriturismo Palazzo Cerella di San Leo
Prodotti dell'Azienda Agricola La Cerella

Antipasti a Buffet

Alzata di pane fatto in casa con salumi nostrani e affettati
Formaggi nostrani accompagnati da marmellate e miele
Alzata con cascata di frutta
Alzata con maialino in bella vista
Tavolozze del rustico (spianatine, pizzette, pizze, torte salate, strudel),
crostini misti, quiche salate alla panna e verdure.
Piadine farcite, cascioncini e panini farciti
Polentine al tartufo e fonduta al formaggio
Cestini di pane ripieni con insalatine, misticanza con ricotta fresca, noci e miele,
radicchio con aceto balsamico, arance e pinoli, insalata di farro e verdure, insalata russa,
insalata di patate alla tedesca. insalatona di riso, carpaccio di vitello al tartufo.
Lombo di maiale tonnato, insalata di tacchino e peperoni rossi

Primi piatti

Cannelloncini di crespella ripieni di ricotta fresca con salsa al ragù bianco, zucchine, tartufo
Passatelli asciutti con salsa di pendolini freschi e rucola con cialdina di parmigiano

Secondi

Arrostito di vitello nostrano, riccio di patata, pendolino confè al caramello
Tranci di porcellino cotto con erbe aromatiche, patate al forno e verdure in gratin

Bar e Vini a tavola

Prosecco Montalvino, Az. Agr. Galli
Sangiovese Superiore "Romagna Sangiovese", Az. Agr. Galli
Succhi di frutta, spriz
Acqua

Dolce

Cestino di pasta sfoglia ripieno di crema pasticcera, gelato, fragole e panna

Costo € 35,00 a persona; Bambini fino a 7 anni €1,500