

GRAND HOTEL
CASTROCARO

LONG LIFE
— FORMULA —

Antipasto

- Gamberi in pasta fillo su crema di patate, zenzero e porry.
- Julienne di seppia spadellata con balsamico, su letto di crema di piselli e lamelle di porro fritto.
- Polipetti veraci alla mediterranea con capperi e olive taggiasche, aromatizzato con timo rosmarino e crostini di pane.
- Uovo Astronomico cotto a bassa temperatura con lamelle di tartufo nero e polvere di pepe.

Primo Piatto

- Tagliolino con crema di zucchine aromatizzata alla mentuccia con tartare di gamberi di Mazara del Vallo.
- Risotto carnaroli con parmigiano reggiano 24 mesi e scaglie di tartufo del territorio.
- Raviolacci alle castagne con crema di porcini e onde di provolone della Valpadana DOP.
- Linguine con cozze di Cervia e specchio di pecorino aromatizzato al limone.
- Zuppa di verdure del giorno

Secondi piatti

- Carrè di agnello in camicia croccante con crema di castagne e fichi caramellati.
- Filetto di maialino in crosta di nocciole, con riduzione di Sangiovese e amarene stagionate.
- Filetto di scottona con salsa alla senape in due consistenze e pepe rosa.
- Petto d'anatra glassato all'aceto balsamico di Modena I.G.P con gocce di miele di castagno.
- Pesce spada marinato all'arancia in crosta di pistacchio.
- Cubotto di salmone gradinato con zeste di agrumi e erba cipollina su dressing allo yougurt e mirtilli Svedesi.
- Quenelle di Baccalà mantecato su crema di patate viola con olive taggiasce.

Dessert

- Zuppa inglese.
- Tiramisù.
- Panna cotta con salsa ai frutti di bosco.
- Delizia al cioccolato con gelato al fior di latte o Vaniglia.
- Tartelletta di frutta di stagione.
- Choux al caffè con crumble.

Menù della tradizione

Antipasto

- Tagliere di salumi e formaggi del territorio, con fichi caramellati.

Primo Piatto

- Cappelletti fatti in casa in brodo di cappone .
- Tagliatelle al ragù romagnolo.

Secondo Piatto

- Tagliata di manzo con sale dolce di Cervia, rucola selvatica, pomodorini e scaglie di grana.

Dessert

- Zuppa inglese.