

Veglione Titano 25 febbraio 2017 – Palace Hotel (RSM)

MENU' CENA

Aperitivo

Falafel di ceci - Bicchierini di zucca e porcini - Croccantini di mais e gorgonzola - Cheese cake salata con vele di speck - Focaccine al rosmarino farcite con mascarpone e mortadella - Burger di lenticchie con maionese allo yogurt - Polpettine di manzo in pomodoro confit e capperi - Tortini di patata gialla, curcuma e zenzero - Spicchi di piadina con caciotta di San Marino e rucola - Filettini di manzo all'aceto balsamico in punta di forchetta

Primi

Torretta di sfoglia al trevigiano in crema di Castelmagno dop – Gnocchetti classici al ragù di Mora romagnola

Secondo e contorni

Lombata di vitello al forno - Spumini di patate gratinati al pecorino - Porri laccati al miele

Dessert

Cre moso al cioccolato bianco, salsa al mou su crumble al biscotto e pera

Vini: Valdragone rosso e bianco di San Marino

Caffè

MENU' PER CELIACI

Aperitivo

Piatto di stuzzichini e delizie dello chef (6 varietà)

Primi

*Risotto alle piccole verdure
Fonduta di mais al ragù di manzo e timo*

Secondo e contorni

*Lombata di vitello al forno
Spumini di patate gratinati al pecorino
Porri laccati al miele*

Dessert

*Cre moso al cioccolato bianco,
salsa al mou su crumble di pera (no biscotto)
Vini: Valdragone rosso e bianco di San Marino
Caffè*

MENU' VEGANO e VEGETARIANO

Aperitivo

Mix di verdure e tofu marinati in agrodolce

Primi

*Risotto alle piccole verdure
Fonduta di mais al ragù di seitan e timo*

Secondo e contorni

*Burger di lenticchie con germogli e maionese veg
Spumini di patate
Porri laccati al miele*

Dessert

*Tortino al cioccolato
Vini: Valdragone rosso e bianco di San Marino
Caffè*