

GRAND HOTEL

RIMINI

★★★★L

Il pranzo di Natale al Grand Hotel Rimini

Sabato 25 dicembre 2010 dalle 12.30



Il Menù

Sformatino di polenta e stoccafisso al tartufo nero di Norcia

Gustoso tortino di polenta ripieno di mousse allo stoccafisso, servito con una delicata salsa al tartufo nero di Norcia e olio di oliva

Cappelletti in brodo di capponcello

Tradizionali cappelletti romagnoli serviti in un delicato brodo di cappone e cardi come vuole la tradizione

Tagliatelline al ragù di anatra, porcini e timo

Tradizionale sfoglia fatta in casa servita con ragù rosso d'anatra, funghi porcini tostati in padella con pomodoro fresco e timo

Il bollito, il cotechino e la faraona alle castagne

Suprema di faraona servita arrosto ripiena con le castagne, cappone bollito con la mostarda di zucca, il manzo con la salsa verde ed il cotechino con le sue lenticchie e alloro

Pre-dessert a sorpresa

Torroncino ghiacciato ai pinoli caramellati con arancia e salsa di lamponi

Dolce semifreddo di panna e meringa miscelati con pinoli caramellati e bucce di arancia candita servito con salsa ai lamponi e briciole di torta sbrisolona

Piccola pasticceria

Caffè

€ 65,00 per persona, bevande escluse.



*****L