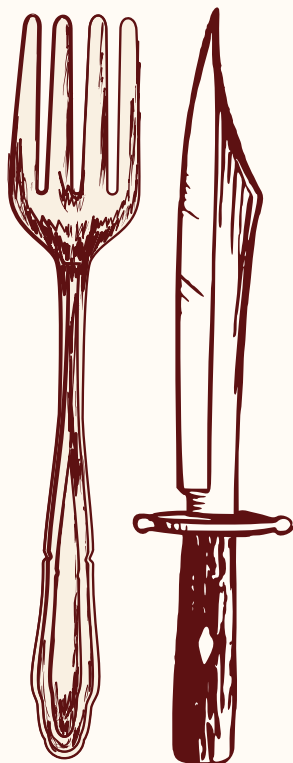


La Cena nel Bosco

ESPLORARIA



ANTIPASTO

Degustazione di salumi di mora romagnola stagionati
32 mesi e formaggi del Caseificio di Rosola di Zocca
Bruschette miste

VARIANTE VEGETARIANA

Carpaccio di zucchine a crudo con pinoli, menta e
olio extravergine di oliva biologico

PRIMI

Lasagne tradizionali di carne
Rosette al cotto

VARIANTE VEGETARIANA

Tortelloni ricotta e spinaci con burro e salvia
Rosette ai funghi

SECONDI

Roastbeef di manzo con rucola e Parmigiano 32 mesi
e Aceto balsamico di Modena IGP
Ricotta del caseificio di Rosola con confetture

VARIANTE VEGETARIANA

Insalata di finocchi, pere e noci



DOLCI

Mascarpone con torta tipo Barozzi
Yogurt fresco ai mirtilli

BEVANDE

Acqua di sorgente
1 Calice di Spumante
1 bottiglia di Lambrusco della zona
o Pignoletto Terra Quilia
Caffè

