



CHAÎNE DES RÔTISSEURS BAILLIAGE DEL RUBICONE

12 Dicembre, presso **Locanda La Dama delle Saline**, Cervia RA

Antipasti di Benvenuto a buffet

Selezione di salumi romagnoli
Selezione di formaggi al sale dolce di Cervia
Sott'aceti fatti in casa
Crostini con burrata e pomodorini al basilico
Pittule di bietola e pinoli tostati
Piccole tartare di manzo con salsa verde
Piafri con ravaggiolo e savor romagnolo

Il vino: Spumante Santa Lucia 2013, Extra Brut metodo classico – Tenuta Santa Lucia

Primi

Risotto “Aquerello” con ristretti di verdure
Passatelli in brodo di cappone, con dischi molli di Parmigiano Reggiano e scaglie di tartufo bianchetto

Il vino: Albarara 2012 – Albana secca docg- Tenuta Santa Lucia

Secondi

Arrosto di fusi di pollo ruspante, con purè di patate Agata
Cuore di filetto di vitello, con rapa rossa in tre consistenze

Il vino: Sassignolo 2011- Sangiovese superiore dop riserva - Tenuta Santa Lucia

Dessert

Bavarese allo yogurt e squaquerone, con gelatina di fichi caramellati e sciroppo alla noce moscata

Il vino: Pietrasolaia, albana passita - Tenuta Santa Lucia



Caffè e distillati

Via Madonna della Neve, 15
Cervia - Ravenna