



La Fratta

RISTORANTE - PIZZERIA
VERUCCHIO ALTA

VENERDI' 17 MARZO

BUFFET DI ANTIPASTI

*Sformatino di verza e salsiccia con fonduta di fossa, Fagiolata al tartufo
Uovo strapazzato con guanciale di mora romagnola e tartufo, Bruschetta con pomodorino confit,
Quiche di spinaci, Fiocco del montefeltro con funghi freschi e vinaigrette, Ravigliolo di romagna
Scoparolo alla griglia con miele, Selezione di formaggi del montefeltro con confetture fatte in casa
e saba, Squacquerone di san Patrignano e fichi caramellati*

VINI: Chardonnay "Regina di Levante" azienda Cà perdicchi (RN)
Bianco Rubicone "Bianco dell'angelo" Podere dell'angelo (RN)

PRIMI PIATTI

*Tortelli di ortica con pomodoro speziato e pecorino di Pugliano
Passatelli con bucciatello e tartufo*

VINI: Scabi Bianco Rubicone IGT 2015 San Valentino (RN)

SECONDI

*Filetto di mora romagnola con salsa al gran marnier e spicchi di patate al forno
Coniglio arrotolato ripieno farcito con scarpigni di campo*

VINI: Sangiove Sup. "Campo del Sole" Bertinoro (FC)
Sangiovese Sup Rjs. "TRE" Azienda Cà perdicchi (RN)

BUFFET DI DOLCI

*Mousse di mascarpone al cioccolato bianco pistacchi pralinati e caramello
Panna cotta di cioccolato con pere cotte al maraschino, Panna cotta bianca con frutti di bosco
Crema catalana e cannella, Carpaccio d'ananas al maraschino e amarene
Spuma al cioccolato fondente e peperoncino, Piccola pasticceria di nostra produzione*

VINI: L'alba di San Paolo azienda Cà perdicchi (RN)

Caffè e digestivi



*La pasta il pane la piadina sono tutti di nostra
produzione.*

*Per l'occasione vi farò provare anche della fornarina
preparata con del Grano Arso miscelata con una
Farina del territorio del Mulino Masini
Utilizziamo un olio EVO del territorio dell'azienda
di Mario Zaghini di Verucchio*

Via Bruno Brizzi, 11
47826 Verucchio (RN)
Tel. e Fax 0541 671181
info@lafrattaverucchio.com
www.lafrattaverucchio.com