

Menù di palazzo Giannelli alla festa dei sapori 2015

[6 agosto 2015 prolocopremilcuore](#) [Lascia un commento](#)

Quarta edizione “il bosco ed il fiume” 12 agosto 2015

Cena esclusiva con servizio al tavolo nel giardino di palazzo Giannelli

Menù di terra:

Entrée: bocconcino di fegato grasso in vellutata di patate e tartufo bianco

Primi piatti: fungo di riso mantecato con porcino e scaglie di scorzone (a richiesta) – tortelli artigianali di patate con crema di pinoli ed emulsione al basilico

Secondo piatto: filetto di manzo di razza romagnola del consorzio “il magnifico” (presidio slow food) alle more con filangè di carote e zucchine caramellate in pioggia di pistacchi

Dessert: ballon di zuppa inglese scomposta in flambé

Caffè

Dalla cantina: prosecco superiore docg Asolo- trebbiano doc (anno) colli faenza-rosso (anno) doc colli faenza-albana dolce cantina sabbiosa oriole dei fichi

Euro 35 a persona con prenotazione obbligatoria. Posti limitati-ingresso ore 19,00 oppure ore 21

Menù di pesce:

Entrée: gamberi d’acqua dolce con albicocca glassata e patate paglia con polpettine di pesce

Primi piatti: risotto al corallo di gambero e carpaccio ghiacciato di polpa di gambero con diamanti di fragola e sambuca- tortelli artigianali di patate con crema di pinoli ed emulsione al basilico

Secondo piatto: filetto di trota su torrone croccante alle mandorle con insalata saltata e misticanza di fiori eduli

Dessert: tris di mousse “a capo in giù” lampone, pesce e limone

Caffè

Dalla cantina: prosecco superiore docg Asolo- trebbiano doc (anno) colli di Faenza- albana dolce cantina sabbiosa oriole dei fichi

Euro 35 a persona con prenotazione obbligatoria posti limitati ingresso ore 19 oppure ore 21

Chiamare al numero 366-6145891 oppure 347-7053990