

GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Gala

M E N U S E R V I T O

Proposta di menù degustazione misto 'Dedicato' a base di **Pesce** ... 4 Portate!

Astice

confit con carote e agrumi,
guazzetto di pesce

METODO CLASSICO
EXTRA BRUT UMANI RONCHI

Taglierini

fini di casa! Ragout bianco
di mazzola, vongola
e zucchina

CUSTOZA BIANCO
"SAN MICHELIN"
AZ. AGR. GORGO

Spigola

arrosto con carciofi in varie texture!
cotto, morbido e croccante,
calamaretti

GRECANTE
ARNALDO CAPRAI

Sorbetto

Mascarpone

la cremosità del mascarpone
incontra il gusto acido
degli agrumi

KABIR MOSCATO DI
PANTELLERIA
DONNAFUGATA

Friandises

piccola pasticceria



*****L