
MONTEFIORE CONCA – MANGIARSANO 2006

Menù

PRANZO DEGUSTAZIONE A BASE DI FORMAGGI

A cura dell'Istituto Alberghiero S.P. Malatesta di Rimini – Chef Marco Rossi

(I° seduta ore 12.00 - II° seduta ore 14,00) Euro 18,00

Antipasto

“Tavolozza di Formaggi Freschi e Stagionati

Primi Piatti

“Ravioli d'erbe e Raveggiolo alle erbe aromatiche”

“Gnocchetti di patate rosse al formaggio di fossa

Fusilli di Farro integrale alla ricotta e peperoni”

I secondi

Tortino di verdure .Al Pecorino di Romagna

Frittatina con Zucchine e Pecorino cagliato con il l'Erba de Chés”(Cardo Selvatico)

Piadina con Squacquerone e rucola

I contorni

“Insalata di mista ai sapori d'autunno”

Il dolce

“Tortino di Cacioricotta di Capra alla composta di Albicocche e miele d'arancio”

I Vini

Biancame Colli di Rimini DOC

Chardonay Frizzante – “Il Furioso”

Rebola Colli di Rimini DOC “Larus”

Rebola Passito Colli di Rimini DOC

(Cantina le Rocche Malatestiane –Rimini RN e Fattoria del Piccione - Montecolombo (RN))

Pani

Pane da Agricoltura Biologica a Lievitazione Naturale

(Forno il Certello di Laghetti Giovanni – Frontino PU)

Piadina, Sfogliatine e Crakers da Agricoltura Biologica

(L'Antica Cucina di Marchini Milena –Rimini RN)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E MIELE

Ore 16,30(durante la Tavola Rotondaa Tavola) Euro 10.00

Fomaggi Dop, Igp, e da Agricoltura Biologica e Presidi Slow Food:

Raviggiolo, Squacquerone, Formaggio di Fossa di Sogliano e Talamello, Pecorino di Romagna, Pecorino cagliato con l'Erba de Chés”(Cardo Selvatico), Pecorino stagionato nelle foglie di Castagno, Formaggio Pecorino “Appassito” Formaggio Caprino Stagionato, Formaggio Caprino Fresco, Cacioricotta di Capra

Piadina, Sfogliatine e Crakers da Agricoltura Biologica

(L'Antica Cucina di Marchini Milena –Rimini RN)

In abbinamento ai migliori Vini DOC della Provincia di Rimini

(Cantina le Rocche Malatestiane–Rimini RN e Fattoria del Piccione – Montecolombo(RN))
