



*Proposte Cerimonie
Autunno 2017*

*Corso Italia 537
44047 Terre del Reno (Mirabello FE)
Tel. 3349552898*



L'Osteria delle Sabbie 1731

1° Proposta

Budino di zucca con parmigiano in fonduta e gocce di antico condimento di Cristoforo Messisbugo

Riso Roma di Jolanda di Savoia al radicchio rosso nostrano stufato al vino rosso

Ravioli con ripieno di carne e salsa di noci fresche dell'Oasi delle Pradine

Rollatina di maialino magro con farcitura di frittata e verdure in doppio ristretto di carne

Patate saltate al rosmarino e bocconcini di zucca al forno

Acqua, Vini bianchi e rossi, caffè compresi

27,00 €

2° Proposta

Piccola degustazione di salumi del territorio con crescentine fritte

Riso Roma di Jolanda di Savoia alla zucca violina e petali di parmigiano

Tortelli di ricotta e prezzemolo con burro mantecato alla malva e semi di papavero

*Grigliata di carne ai ferri (pancetta, costine, salsiccia, coppone e pollo)
con patate saltate al rosmarino e zucca al forno*

Acqua, Vini bianchi e rossi, caffè compresi

29,00 €

3° Proposta

Degustazione di salumi del territorio con verdure conservate in olio di nostra produzione e piadina calda

Cappellacci di zucca saltati con guanciale croccante e profumo di funghi freschi

Maccheroni al pettine con piccola dadolata di topinambur e julienne di culatello di Parma

Tagliata di polletto cotto a bassa temperatura in ristretto di carne,

*Patate saltate con aglio e rosmarino.
flan di carote*

Acqua, Vini bianchi e rossi, caffè compresi

32,00 €

4° Proposta

Degustazione di salumi del territorio con verdure conservate in olio di nostra produzione e piadina calda

Cappellacci di zucca con ragù di maiale come una volta Garganelli con crema di latte, zafferano e fili di prosciutto

*Ravioli con ripieno di carne e salsa di noci fresche Filetto di maialino nostrano in salsa di miele senapato con spinacino fresco e granella di noci Patate saltate con aglio e rosmarino.
flan di carote*

Acqua, Vini bianchi e rossi, caffè compresi

35,00 €

5° Proposta

Degustazione di salumi del territorio con verdure in olio misto di formaggi, crescentine e piadina calda Budino di zucca con parmigiano in fonduta e gocce di antico condimento di Cristoforo Messisbugo

Cappellacci di zucca con ragù di maiale come una volta Riso Carnaroli delle valli con funghi misti Tortelli di ricotta e prezzemolo con burro mantecato alla salvia e semi di papavero

Piccatine di filetto in fonduta di parmigiano e pere abate

*Tagliata di manzo alla brace con valeriana, cipolla caramellata e granella di frutta secca Patate saltate con aglio e rosmarino.
Verdure alla griglia*

Acqua, Vini bianchi e rossi, caffè compresi

38,00 €

L'Osteria delle Sabbie 1731

*Propone alcune tipologie di menù modificabili ed integrabili fra loro, ma solo il dialogo fa di un pranzo un vero e proprio "EVENTO"
Cordialmente Chef Marco Salmi e tutto lo staff*