

*Lo staff e lo chef Vi augura un  
felice 2012 .....*

Cesena vicolo Cesuola 19 –Tel 054722734-[www.lagrotta1922.it](http://www.lagrotta1922.it) [info@lagrotta1922.it](mailto:info@lagrotta1922.it)

*Menù San Silvestro*

## ***MENU' DI PESCE***

### ***Antipasti***

Freddi: affumicato della casa, ostriche in ghiaccio, tartara di tonno rosso e sedano croccante  
Caldi: aragostelle alla catalana, frittelle di baccalà su crema di patate al basilico, ali di razza con peperoni dolci, canocchie gratinate

### ***Primi piatti***

Fagotto di branzino al nero di seppia con vellutata di vongoline sgusciate e carciofi croccanti  
Tagliolini all'astice e tartufo nero

### ***Secondi piatti***

Filetto di rombo alle erbe  
Gamberoni e canocchie alla brace  
Fritto di paranza  
Lenticchie, purea di patate allo zafferano, erbe saltate in padella

### ***Buffet di dolci , frutta in ghiaccio, spumante***

#### **Caffè, acqua, digestivi**

Vino in abbinamento Equipe 5 Brut (Metodo classico)

(vino incluso) € 68,00

(vino escluso) € 55,00

### ***Accompagnamento musicale : DJ Pando***

## ***MENU' DI CARNE***

### ***Antipasti***

Carpaccio di culatello carciofi scottati e scaglie di formaggio di fossa  
Fagottino di tommino porcini e tartufo  
Timballo di orzo con radicchio e bruciatini

### ***Primi piatti***

Crespella al radicchio prosciutto e taleggio  
Tagliolini al coniglio bianco profumato al timo e con olive marchigiane

***Secondi piatti***

Tournedos di filetto bardato allo speck con salsa al sangiovese

Spiedino d'anatra in agro dolce e crocchette di polenta

Costolette di agnello in crosta di mandorle

Lenticchie, purea di patate e zafferano, erbe saltate in padella

***Buffet di dolci, frutta in ghiaccio, spumante***

**Caffè, acqua, digestivi**

**Vino in abbinamento sangiovese DOC superiore (cantina Bartolini)**

(vino incluso) € 58

(vino escluso) € 50

***Accompagnamento musicale : DJ Pando***