



Locanda

Antiche Macine



Il Vostro Banchetto Nuziale

PROMEMORIA PER GLI SPOSI

Carissimi Sposi

Perché scegliere la Locanda Antiche Macine?

Perché è l'Agriturismo più raffinato di tutta l'area romagnola...

Perché si presta a Banchetti di Nozze in tutte le stagioni: in inverno con le ampie sale e salotti interni con caminetto; in primavera e autunno con la veranda e la possibilità del dentro-fuori, in estate con l'uso ottimale del grande giardino, del gazebo esterno e dell'area piscina...

Perché la nostra cucina è davvero "nuziale": un nostro Responsabile di cerimonia concorderà direttamente con Voi il menu più adatto al vostro stile, che potrete degustare in anticipo. Potrete anche fissare un menu particolare per i più piccoli in modo da non costringerli a tavola troppo a lungo: sono anzi predisposte aree di gioco, soprattutto in giardino, con scivoli, altalene e passatempi.

Perché i vostri Ospiti di maggior riguardo potranno eventualmente pernottare direttamente nelle camere e nelle suites dell'Agriturismo a condizioni di particolare favore...

Perché, infine, la "Suite Nuziale" della Locanda è il nostro regalo di Nozze che ci permettiamo di offrire agli Sposi per suggellare degnamente e senza stress di spostamenti una giornata memorabile...

☉ Tante proposte per Voi:

Oltre al menu stagionale che potrete trovare *à la carte*, sulla base del quale potrete fare una degustazione completa che Vi permetterà di valutare la qualità della nostra cucina, il nostro Chef Vi presenta otto ulteriori proposte tra cui poter scegliere al fine di personalizzare ulteriormente il menu della Vostra cerimonia.

Inoltre, i menu non dovranno obbligatoriamente essere scelti così come presentati, ma sarà possibile abbinare i piatti tra loro per creare la soluzione più adatta.



PROPOSTE MENU

Per tutte le Proposte:

COCKTAIL DI BENVENUTO AGLI SPOSI CON:

prosciutto, formaggi e salumi tipici di Romagna,
spianata farcita, pizette e focaccia all'origano e pomodorini,
fritti e torte rustiche della Locanda

1

Girello di manzo marinato al sale di Cervia con verdure mostardate

•
Stricchetti con zucchini e fiori di zucca, pomodorini arrosto
e ricotta salata

Taglierini di grano duro alla carbonara di culatello
e croste di pecorino toscano

•
Tagliata di manzo "Scottona" al sale profumato e verdure alla griglia
Maialino nostrano in porchetta
con patate arrostate e pomodori gratinati

•
Composizione di frutta di stagione

2

Budino al "Pecorino di fossa" con pere al Sangiovese e noci

•
Pappardelle al ragù bianco d'anatra e tartufo nero
Ravioloni verdi con ricotta vaccina al pomodoro fresco,
basilico e melanzane fritte

•
Spalla di vitellino in crosta con patate fondenti
Faraona arrostita al ginepro con cipolline glassate

•
Composizione di frutta di stagione

3

Petto di tacchino all'aceto di lampone con patate, fagiolini e noci

•
Manicaretti gratinati con ricotta e spinaci al pomodoro crudo
e origano fresco

•
Risotto mantecato allo Squacquerone con fiori di zucca e pesto di rucola

•
Stinco di vitello glassato con tortino di patate e pancetta
Filetto di maialino in crosta di strudel con salsa alle prugne
e carotine al Porto

•
Composizione di frutta di stagione

NOTE

4

Sformatino di melanzane gratinate
con mozzarella di bufala e basilico

Fagotto di pasta con ripieno all'amatriciana e ragù di melanzane
Tagliolini alle rosole e noci con Pecorino di Fossa

Agnello arrostito con pane profumato e bouquet di verdure
Galletto alla cacciatora ripassato al tegame
con purè di sedano rapa

Composizione di frutta di stagione

6

Strudel di verdure e speck con fonduta di ricotta

Ravioli alla stracciatella con tartufo estivo
Passatelli con salsiccia, olive e melanzane

Maiolino a lenta cottura al profumo di mirto e funghi fritti
Tagliata di manzo "Scottona" con verdure croccanti e Golosa

Composizione di frutta fresca

5

Roulade di coniglio ripiena alla salsiccia e peperone rosso
con porri stufati

Tortello allo Squacquerone con fonduta di zucchine e fiori in pastella
Ravioli al tarassaco e ricotta affumicata al burro salato

Lombetto di maiale alle bacche di ginepro con flan di spinaci
Scortichino di manzo con carciofi fritti,
aceto balsamico e Pecorino di Fossa

Composizione di frutta di stagione

7

Insalatina di gallo con bruciatini, Parmigiano
e aceto balsamico invecchiato

Cappellotto di cavolfiore con salsa piccante e cioccolato amaro
Lasagnette gratinate aperte con patate, porcini e salsa al Taleggio

Stinco di vitello con verdure e gratin di finocchi
Coniglio saltato in padella alla mediterranea

Composizione di frutta fresca

8

*Lombetto di maialino affumicato in casa
con misticanza agli agrumi, pinoli e uvetta*

Maltagliati al grano duro con ricotta, olive e pomodoro crudo

Tagliolini al Sangiovese con ragù di galletto e stridoli

Rollatina di galletto al miele agrumato con patate al sale e cipollotti

Agnello arrostito ai profumi di santoreggia e carciofi all'uovo

Composizione di frutta fresca

RISOTTI con

- Asparagi e Taleggio
- Radicchio rosso e Sangiovese
- Mela verde e rosmarino
- Piccole erbe di campo

LASAGNETTE con

- Radicchio rosso e Pecorino di "Fossa"
- Porcini
- Alle piccole verdure
- Melanzane, cacioricotta e pomodoro fresco

MANICARETTI con

- Ricotta e spinaci
- Borragine e/o ortica



CACCIAGIONE

- a richiesta

COME PROCEDERE PERCHÉ TUTTO SI SVOLGA AL MEGLIO

- 1 Concordate innanzi tutto la data prescelta e segnate la in calendario.
- 2 La prenotazione sarà da ritenersi ufficialmente confermata solo con il versamento della caparra.
- 3 Un mese prima della cerimonia, fisseremo l'appuntamento per la degustazione del nostro menu, e in quell'occasione
- 4 Concorderete con il Responsabile di cerimonia o direttamente con lo Chef il menu che più vi aggrada. Annoterete queste informazioni sulla "bozza di accordo", con l'indicazione del nostro preventivo a persona e del numero indicativo di ospiti che prevedete, il quale verrà confermato

entro due giorni prima del ricevimento*.

- 5 Almeno una settimana prima delle Nozze, sarà opportuno un vostro sopralluogo per i dettagli organizzativi della cerimonia.

*Alcuni vostri invitati potrebbero non partecipare alla cerimonia per cause di forza maggiore. La Locanda Antiche Macine non vi addebiterà il costo relativo, a condizione che la comunicazione delle disdette avvenga almeno due giorni prima della data prevista.

Non ci resta che augurarvi tanta felicità...