

# OFFICINE DEL SALE

CERVIA 1698

## **Menu' di San Silvestro 2018**

### **Il mare:**

Vapore e carpacci di pesce nostrano all'olio Pennita "Sel. Alina" e agrumi di stagione 

\*\*\*

Polentina grigliata con insalata di branzino, Capasanta gratinata  
e Polipo croccante su Patata Bologna

\*\*\*

Riso Carnaroli ai frutti di mare e crostacei

\*\*\*

Sorbetto

\*\*\*


Coda di rospo gratinata con patate rustiche e spiedino di gamberi e pachino confit  
Gli auguri con cotechino e lenticchie

\*\*\*

Semifreddo al torroncino con pistacchio di Bronte 

Panettone artigianale Flamigni


### **La collina:**

Salumi nostrani e di Mora Romagnola con piadina frita   
Cestino di parmigiano con involtino di prosciutto crudo al Sale Dolce di Cervia, pera e pecorino

\*\*\*

Parmigiana e basilico croccante

\*\*\*

Cappellacci ripieni di ricotta San Patrignano, Parmigiano ed erbe di campo spontanee,  
con zafferano, porcini e pancetta croccante 


\*\*\*

Sorbetto

\*\*\*

Filetto di manzo al carciofo croccante " Violetto di Romagna "  
Gli auguri con cotechino e lenticchie

\*\*\*

Semifreddo al torroncino con pistacchio di Bronte presidio slow food 

Panettone artigianale Flamigni

**Euro 65,00 incluso il brindisi di mezzanotte  
bevande escluse**

Ore 24:00

Spettacolo di fuochi d'artificio

Dalle 18,00 l'aperitivo delle Officine con I migliori cocktails del 2018

**Info e prenotazioni 0544.976565 - 393.8241077**

Officine del Sale • via Evangelisti 2 • 48015 Cervia (RA) • T 0544 976565 • info@officinedelsale.com

# OFFICINE DEL SALE

**I bambini da 10 anni in sù sono considerati come adulti**

**I bambini sotto i 10 anni possono usufruire del**

## **MENU BIMBI**

Salumi nostrani e di Mora Romagnola con piadina  Presidio Slow Food

**oppure**

Parmigiana e basilico croccante

\*\*\*

Cappelletti al ragù

\*\*\*

Tagliata di scottona con patate al forno

\*\*\*

Sorbetto

\*\*\*

Panettone artigianale Flamigni

**Euro 30,00  
bevande escluse**