



ordine degli architetti,
pianificatori, paesaggisti e conservatori
della provincia di Rimini

Menu Cena degli Auguri

VENERDÌ 17 DICEMBRE - ORE 20,30
GRAND HOTEL RIMINI

Wellcome

APERITIVO

"Patience"

Cocktail alla frutta (miscelata al momento)
Acque Minerali | Acque artesiane | Soft Drink
Spumante Metodo Charmat

Etagere

Geniali bontà che hanno il preciso destino di venir mangiate
mentre si chiacchiera, mentre si aspetta la cena

Grana Padano

Noci e nocciole tostate al sale affumicato
Canapè di gamberi rosa, al salmone, caprino e lamponi
Petali di pane nero croccante | ai semi di girasole | vegan crispy
Spiedini di gamberi e kiwi | fiordilatte e pomodoro
Conetti croccanti con robiola e mela golden e prosciutto crudo
Bavarese di parmigiano reggiano e aceto balsamico
Crostino di segale con salmone e guacamole
Tapas con jamon iberico | tortillas di polpo
Cheviche di salmone | gamberi e melone
Cubotto di melone al San Daniele
Tartina robiola e mango
Bigné e mortadella

"Fritto, perché no!"

Conetti in cartoccio, servita nel bel mezzo dell'aperitivo,
come rinforzo, per chi non si accontenta!

Gala

MENU SERVITO

Raviolo

Al cacio e pesce!
Scampi e pecorino,
zucca e nocciole

Branzino

Il filetto bianco, arrosto!
Carciofi e calamaretti,
salsa al sedano

Mascarpone

La cremosità del mascarpone
incontra il gusto acido
degli agrumi

Frandises

Piccola pasticceria
natalizia

Gli interessati sono pregati di confermare
la propria presenza, quella dei familiari e dei bambini
alla Segreteria dell'Ordine entro lunedì 13 Dicembre
e di comunicare eventuali intolleranze alimentari

cell. 366 539336 - tel. 0541 709399
architetti@rimini.archiworld.it

