

I NOSTRI MENÙ

21 Maggio | Pala de Andrè Concerto inaugurale "Royal Philharmonic Orchestra" ore 21:00

L'ENTRATINA

Gambero scottato con pancetta di Mora Romagnola e verdure liquide

Rotolino con cuore di Ricotta cremosa delle Officine Gastronomiche Spadoni, pomodoro e basilico fresco

Ombriana arrostita alle erbe officinali e piccole verdure di stagione

Composizione di sorbetto agli agrumi

€39 a persona (bevande escluse)

1-2-5-6-7 Giugno | Mercato Coperto di Ravenna "Gruppo nanou - Goldroom" ore 19 e ore 21

PROPOSTA VEGETARIANA

Strudel di verdure con crema di parmigiano reggiano 24 mesi

Rotolino con cuore di Ricotta cremosa delle Officine Gastronomiche Spadoni, pomodoro e basilico fresco

Gelato artigianale al Fior di latte con fichi caramellati

€34 a persona (bevande escluse)

PROPOSTA DI MARE

Alici del Cantabrico con pan brioches e burratina

Filetto di Orata arrostita, origano fresco accompagnato da spinaci uvetta e pinoli

Pesche rovesciate all'amaretto

€39 a persona (bevande escluse)

PROPOSTA DI TERRA

a centro tavola:

Salame, Mortadella e Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni accompagnati dalla nostra Piadina Romagnola

Tagliata di maialino tenero con patate rustiche al forno

Torta di mele di nostra produzione con crema chantilly alla vaniglia

€38 a persona (bevande escluse)

05 Giugno | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna Filippo Gorini pianoforte ore 21:30

Roastbeef di manzo con zeste di agrumi, crudità di verdure e olio EVO di Brisighella

Lasagnetta della tradizione al ragù rosso con Mora Romagnola

Latte in piedi della tradizione

€35 a persona (bevande escluse)

10 Giugno | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna "Una panchina, due finestre" ore 21:30

Cheesecake salata

Tortelli di patate con pesto leggero e guanciale croccante

Panna cotta con frutti di bosco

€35 a persona (bevande escluse)

11 Giugno | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna "Giovanna Baviera & Cathy La Torre" ore 21:30

Baccalà mantecato con chips di polenta e cipolla caamellata all'aceto balsamico Giusti

Tagliolini alle vongole

Fragole mantecate alla montuccia fresca con spuma di Mascarpone

€39 a persona (bevande escluse)

12 Giugno | Pala de Andrè Sadeck Berrabah – Murmuration Level 2 ore 21:30

Polenta fritta & Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni

Cappelletti all'uso di romagna al ragù rosso con Mora Romagnola

Zuppa inglese della tradizione

€35 a persona (bevande escluse)

12 Giugno | Pala de Andrè Sadeck Berrabah – Murmuration Level 2 ore 21:30

Polenta fritta & Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni

Cappelletti all'uso di romagna al ragù rosso con Mora Romagnola

Zuppa inglese della tradizione

€35 a persona (bevande escluse)

14 Giugno | Pala de Andrè Kent Nagano – Orchestra Giovanile Luigi Cherubini ore 21:00

Flan di Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni con radicchio salato e crema di Pecorino

Coniglio porchettato con caponata di verdure

Cheesecake al caramello salato

€36 a persona (bevande escluse)

20 Giugno | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna "Alinde Quintet" ore 21:30

Insalata di mare con gamberi, seppia e calamari e verdure croccanti di stagione

Filetto di branzino arrostito con erbette salate in padella

Cheesecake con caramello salato

€39 a persona (bevande escluse)

23 Giugno | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna "Constantinople – Estuary" ore 21:30

Millefoglie di tacchinella con crudità di verdure e salsa tartara

Ravioli di erbette con Burro di Malga e salvia

Torta di mele di nostra produzione con crema chantilly

€36 a persona (bevande escluse)

25 Giugno | Pala de Andrè "Stars of Today Meet the Stars of Tomorrow" ore 21:30

I nostri marinati

Alici, sardoncini e salmone con croccante di piadina

Branzino al forno con patate olive pomodorini

Macedona di frutta fresca di stagione

€39 a persona (bevande escluse)

28 Giugno | mar – Museo d'Arte della Città di Ravenna "Artemandoline Baroque Ensemble – Da Napoli a Madrid" ore 21:30

Petto d'anatra affumicato con zucchine alla scapece e yougurt salato

Gnocchetti di patate con pomodorini freschi profumati al Basilico e fiori di zucca

Macedona di frutta fresca di stagione

€36 a persona (bevande escluse)

30 Giugno | Pala de Andrè "Riccardo Muti – Orchestra Giovanile Luigi Cherubini" ore 21:00

Cozze alla tarantina

Strozzapreti al ragù di mare

Sorbetto agli agrumi

€37 a persona (bevande escluse)

03 Luglio | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna "Giuseppe Gibboni & Pietro Fresa" ore 21:30

Insalata di polpo e patate con olive taggiasche

Passatelli con ragù bianco di mare e pesto leggero

Tenerina al cioccolato fondente con crema soffice al mascarpone

€38 a persona (bevande escluse)

10 Luglio | Pala de Andrè "Rango e Bolero – Sergio Bernal Dance Company" ore 21:30

Carne salada con erbe officinali e pesche nettarine

Tortellini con ripieno di Mora Romagnola con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e prosciutto crudo nostrano croccante

Latte in piedi come una volta

€37 a persona (bevande escluse)