

QUATTRO SERATE A TEMA  
CIASCUNA ISPIRATA  
AD UN INGREDIENTE NOBILE  
DELLA TERRA DI ROMAGNA

AQUAVITAE  
RISTORANTE

16 Aprile 2016

### IL MARE ADRIATICO IN COLLINA

Il pescoso Mare Adriatico delizia con suoi sapori decisi, sublimati da profumati abbinamenti legati alla collina

#### IL MENU

Sarde scottadito e Alici allo Scalogno I.g.p. di Romagna  
Riso Acquerello con Capasanta, crema di Corallo e Agrumi  
Zuppetta di Pesce e crostini alla Salvia  
Delizia al Limone

30 Aprile 2016

### IL POLLO, LA GALLINA DI RAZZA ROMAGNOLA E LE SUE UOVA

Una serata in onore della razza romagnola, tipicamente rustica, conservatasi grazie a passione e tenacia dei produttori locali

#### IL MENU

Uovo cotto a bassa temperatura con Tartufo Nero  
Passatelli in brodo di Gallina Romagnola  
Pollo romagnolo ripieno di prugne e mele alla cannella  
La Ciambella romagnola con Zabaione al caffè

07 Maggio 2016

### ERBE OFFICINALI

Menù ispirato alle note profumate delle erbe tradizionalmente coltivate nel vicino Giardino delle Erbe di Casola Valsenio

#### IL MENU

Crema di Crescione e Scalogno  
Gnocchi alla Carbonara con Ortiche  
Pollo in Salsa di Acetosina  
Plumcake alla Ricotta Cioccolato e Menta

14 Maggio 2016

### IL SANGIOVESE DI ROMAGNA

Una serata dedicata al sazeve's, vino della Romagna per eccellenza, capace di esprimere il carattere schietto ed esuberante, forte e caloroso, ma anche sensibile e delicato del popolo romagnolo.

#### IL MENU

Soufflé di Zucca con gelatina al Sangiovese di Romagna  
Risotto al Sangiovese di Romagna e spuma di Squacquerone  
Brasato al Sangiovese, morbido si Patate e Verdure di stagione  
Quadrotto alle Pere con riduzione al Sangiovese di Romagna

Menù curati dallo Chef Executive **Ciro Adamo**  
Euro 30,00 a persona, escluso bevande

Booking: tel 0546 71041 mail [info@grandhoteltermeriolo.com](mailto:info@grandhoteltermeriolo.com)



  
**GRAND  
HOTEL  
TERME**

A RIOLO TERME DAL 1870

★★★★