



# I menù di Salus Erbe 2010

## Saludecio 24-25 aprile 2010

### **Panoramico**

Ristorante-Albergo-Pizzeria  
Piazza Gioco del Pallone  
Tel. 0541/981109

Sito: [www.visitaresaludecio.com](http://www.visitaresaludecio.com)  
E-mail: [info@visitaresaludecio.com](mailto:info@visitaresaludecio.com)

Menù completo € 26,00 (bevande escluse)

## **Menù**

- ✓ Cocktail esotico con salvia all'ananas e fragola
- ✓ Bruschettina di caprino e crescione
- ✓ Insalata di gamberi e violette
- ✓ Frittelle di salvia
- ✓ Ravioli di borragine e formaggio di fossa
- ✓ Nidi di rondine al ragù di mare
- ✓ Sorbetto al limone e menta
- ✓ Trancio di salmone alle erbe con pinoli e fiori di santoreggia
- ✓ Fagottini di crepès con ripieno di ricotta al profumo di lavanda sul letto di misticanza di fiori aromatici
- ✓ Pasticcini di lillà

Vino consigliato "Cardorosa" – Azienda "Il Conventino" vino rosato fresco profumato di rosa e fragola



Sito: [www.visitaresaludecio.com](http://www.visitaresaludecio.com)  
E-mail: [info@visitaresaludecio.com](mailto:info@visitaresaludecio.com)

## I menù di Salus Erbe 2010 Saludecio 24-25 aprile 2010

### Locanda del Pettiroso

Località Meleto - Via Bragaglia 183  
Tel. 0541/855152

Prezzo unico € 32,00 (coperto e bevande escluse)  
E' gradita la prenotazione

### Menù

#### Antipasti:

- ✓ Rotolo di pasta croccante con erbe ai pendolini e squacquerone
- ✓ Insalata di campo con boccioli di margherite
- ✓ Fetta unta di pane con uova strapazzate al luppolo
- ✓ Fiori di cerinta in pastella
- ✓ Crema di caccia lepre con rotolo di pasta sfoglia e caciotta
- ✓ Crostino con orecchie di lepre e scamorza
- ✓ Petto d'oca affumicato con valeriana e arancio
- ✓ Zuppa di barbe di becco

#### Primi:

- ✓ Vellutata di rosole con ricotta ai semi di papavero
- ✓ Lasagnetta con farina di ceci agli stridoli selvatici e fonduta di pecorino allo zafferano
- ✓ Maltagliati con farina gialla ai topinambur e menta selvatica

#### Secondi:

- ✓ Stracci di manzo al dragoncello con patate alla calendula e ristretto di vino rosso

#### Dolce:

- ✓ Semifreddo alla melissa e nocciole tostate con cioccolato



Sito: [www.visitaresaludecio.com](http://www.visitaresaludecio.com)  
E-mail: [info@visitaresaludecio.com](mailto:info@visitaresaludecio.com)

## **I menù di Salus Erbe 2010** **Saludecio 24-25 aprile 2010**

### **Su Nuraghe (Az. Agraria Agrituristica)**

Località Pulzona - Via Gorgaccia 482

Tel. 328/8659848 - 334/7892024 - 0541/989742

Menù completo € 25,00 (bevande incluse)  
E' gradita la prenotazione

### **Menù**

- ✓ Carta da musica bruschettata all'extra vergine aziendale
- ✓ Piada casareccia farcita
- ✓ Antipasto caldo della casa
- ✓ Tortelloni ripieni al pecorino
- ✓ Taglierini alle rosole
- ✓ Agnellone al "verde"
- ✓ Patate aromatiche
- ✓ Erbette di campo al tegame
- ✓ Pane casereccio
- ✓ Dolce della casa
- ✓ Acqua - Vino dell'Azienda
- ✓ Caffè o digestivo offerto dalla casa



# I menù di Salus Erbe 2010

## Saludecio 24-25 aprile 2010

### Bottega dei Sapori

Associazione Pro Loco Saludecio  
Centro storico - Via XXIV Giugno 1859

Sito: [www.visitaresaludecio.com](http://www.visitaresaludecio.com)  
E-mail: [info@visitaresaludecio.com](mailto:info@visitaresaludecio.com)

### Specialità

- ✓ Cascione alle erbe di campagna
- ✓ Cascione al pomodoro, mozzarella e timo
- ✓ Bruschetta ai fiori di primavera
- ✓ Bruschetta all'erba "Pimpinella"
- ✓ Piada rucola e stracchino
- ✓ Piada e pecorino fresco
- ✓ Piade farcite
- ✓ Sformati di pasta frolla e verdure



# I menù di Salus Erbe 2010

## Saludecio 24-25 aprile 2010

### Forno di Porta Nuova

di Marta e Giancarlo Bartoli

Centro storico – Piazza XI Settembre 1860

Sito: [www.visitaresaludecio.com](http://www.visitaresaludecio.com)  
E-mail: [info@visitaresaludecio.com](mailto:info@visitaresaludecio.com)

## Specialità

- ✓ Pane al rosmarino
- ✓ Pane al kamut
- ✓ Panini aromatizzati con:
  - rucola
  - aglio e prezzemolo
  - peperone
  - peperoncino
  - cipolla
  - mentuccia
  - olive
  - noci
  - kamut
  - erba cipollina....
  - e quant'altro offre l'orto
- ✓ Crostate ai frutti di bosco, alle fragole e ai frutti di stagione
- ✓ Torte con fiori



# I menù di Salus Erbe 2010

## Saludecio 24-25 aprile 2010

**Harissa**  
Coop. Harissa Rimini

Sito: [www.visitaresaludecio.com](http://www.visitaresaludecio.com)  
E-mail: [info@visitaresaludecio.com](mailto:info@visitaresaludecio.com)

### Menù

- ✓ Timballo di frittata con borragine,
- ✓ Insalata di farro e asparagi
- ✓ Involtini di roastbeef di chianina con ricotta di pecora e maggiorana
- ✓ Zucchine alla menta
- ✓ Pecorino del Buon Pastore con miele
- ✓ Insalata primaverile di quinoa
- ✓ Arrosto di maiale in crosta con erbe aromatiche
- ✓ Insalata di carciofi e mele
- ✓ Vellutata con crostini (solo sera del 24 aprile)
  
- ✓ Vini bianchi e rossi del territorio sia al calice che in bottiglia
- ✓ Birra artigianale del Montefeltro "La Cotta"
- ✓ Caffè, e bibite del commercio Equo e Solidale



# I menù di Salus Erbe 2010

## Saludecio 24-25 aprile 2010

### **Il Piccolo Forno Marziali**

di Marziali Daniele  
Saludecio

Sito: [www.visitaresaludecio.com](http://www.visitaresaludecio.com)  
E-mail: [info@visitaresaludecio.com](mailto:info@visitaresaludecio.com)

### **Specialità**

- ✓ Il "Bustreng", ricetta classica dell'entroterra riminese
- ✓ Il "Bustreng" al Sangiovese, la metamorfosi di un dolce povero
- ✓ Biscottini integrali con sale di Cervia e cannella, sinusoidale di spezie, dolce e salato
- ✓ Mandorlato di farro, biscotto di farro in purezza di mandorle
- ✓ Limoncino integrale, biscotto integrale con sensazioni di limone fresco



# I menù di Salus Erbe 2010

## Saludecio 24-25 aprile 2010

### Baita dei Tigli

di Casadei Gabriele

Centro storico - Largo Santiago de Compostela 2

Tel. 0541/850112

Sito: [www.visitaresaludecio.com](http://www.visitaresaludecio.com)  
E-mail: [info@visitaresaludecio.com](mailto:info@visitaresaludecio.com)

## Specialità

- ✓ Frittatina con gli strigoli
- ✓ Bruschette di verdura
- ✓ Piadina con rucola e squacquerone
- ✓ Vino energetico
- ✓ Elisir di Eros