



# Menù Cene in Cripta

Venerdì 15 Maggio

Benvenuto a buffet: piccole crudità pinzimonio  
accompagnate dall'olio evo Copaps\* - focaccia di San Petronio –  
Pane dorato all'aglione della Val di Chiana\*

🍷 "Picri" Colli Bolognesi Igt Spumante Brut  
Az. Agr. Isola

Battuta di manzo con Carciofo Violetto\* di San Luca  
Filetti di mandorle al sale di Cervia\* e misticanza e Mela Rosa Romana\*

🍷 "Ramingo" IGT dell'Emilia  
Az. Agr. L'Upupa

Rosette con cremoso ripieno di cipolla brasata  
Su vellutata tenue di Parmigiano Reggiano  
Prosciutto croccante e spinacino

🍷 "26 Chardonnay Riesling" Emilia Bio Igt  
Vini Botti

Pollo alla contadina con erbe aromatiche  
e verdure di stagione

🍷 "Rosso Bologna" Colli Bolognesi Doc  
Ca' Bosca

Mousse di ricotta alla vaniglia, miele Casa Vallona  
E crumble agli agrumi

🍷 "Idromele"  
Casa Vallona



\*Prodotti Arca Slow Food e/o Presidi Slow Food  
Olio presente nella Guida Slow Food Olio 2026

