



# Menù Cene in Cripta

Venerdì 8 Maggio

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

🍷 "Il Monello" Vino Spumante Brut  
Cantina Rocchi

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

🍷 Chardonnay Colli Bolognesi Docg  
Malcantone Guidotti

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

🍷 Pignoletto superiore Colli Bolognesi Bio Docg  
Montevecchio Isolani

Pollo alla contadina con erbe aromatiche  
e verdure di stagione

🍷 Barbera Colli Bolognesi Doc  
Az. Agr. Rivabella

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

🍷 "U Pasa" Colli Bolognesi Passito Doc  
Tenuta Bonzara



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

