

# CoAST

HOTEL & SPA | ★★★★★<sup>S</sup>

## MENU CARNE

IL MENU È STATO ELABORATO DALLO CHEF  
OCCHIPINTI GANDOLFO ANDREA

## AMUSE-BOUCHE

PARMIGIANO REGGIANO  
stagionato 36 mesi in doppia consistenza

## ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONA  
in punta di coltello al sale di Cervia salsa allo squacquerone  
e tuorlo d'uovo

SCRIGNO  
con julienne di verdure colatura di burrata  
e gocce di rapa rossa

## PRIMO

TORTELLACCI "HOME MADE"  
farciti all'emiliana con fondo di brasato al Sangiovese

## SECONDO

FILETTO DI MANZO  
cotto ai carboni con timo e rosmarino con crema parmentier,  
broccoletti ripassati e quinoa soffziata

## DESSERT

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON ZACAPA  
E SALSA ALL' ARANCIA

### *Vini consigliati*

MATTIA VEZZOLA  
"Costaripa"  
Metodo Classico  
Rosé

ETTORE GERMANO  
"Alta Langa"  
Metodo Classico  
Extra Brut

JERMANN  
"Traminer"

DOMAINE DE ROCHEBIN  
"Bourgogne Pinot Noir"

PACHER HOF  
"Sylvaner"  
Alto Adige Valle Isarco DOC

TENUTA LA VIOLA  
"Il Colombarone"  
Sangiovese Superiore

LAURENT LEQUART  
"L'Héritière"  
Champagne