



*Nello storico complesso di Piazzetta S. Anna, il Ristorante Raccano si estende nell'antico chiostro del primo nosocomio cittadino del XV secolo, dove per anni è stato rinchiuso il poeta Torquato Tasso per presunta pazzia.*

*Il locale di pregio, situato a pochi metri dal Castello Estense, dispone di 3 sale comunicanti + 1 privée: è dotato di 100 posti a sedere tutti in ambiente climatizzato ed accessibile ai disabili.*

## Buffet

### Antipasti di Terra

Bruschetta al lardo di Colonnata  
Crostinino ai formaggi freschi, erbe fini ed avocado  
Petto d'oca affumicato su pan brioche e pralina di mozzarella  
Crostone di melanzane, pomodorini e olive taggiasche  
Affettati misti (Prosciutto di Parma, Speck di Sauris, Coppa piacentina, "Zia" ferrarese, Mortadella Palmieri, sott'olio e sott'aceto)  
Formaggi assortiti a varia stagionatura con mostarda di mele cotogne, noci caramellate e miele grezzo  
Spiedino di Parmigiano a roccia con fragole e aceto balsamico  
Pani, focacce, e pinzin di vario formato  
Canapè assortiti al prosciutto cotto, prosciutto crudo e verdure  
Quiche con asparagi, robiola e pancetta affumicata  
Quiche con zucca, zucchine, provola e speck  
Voulevant con spuma di carciofi, prosciutto di Praga e Primosale  
Flan di zucca su fonduta di parmigiano  
Burratina su pomodoro concassé e fiore di capperi

### Antipasti di Mare

Baccalà mantecato su sfoglia di polenta  
Torta salata con alici, pomodorini e origano  
Tortino di polipo, patate, paté di olive e zuccina fritta  
Cozze gratinate alla brace  
Spiedini di gamberi alla brace con panatura alle mandorle  
Canapè con spuma di scampi  
Gamberetti in salsa rosa e arancia su foglia di lattuga  
Carpaccio di tonno rosso, sedano bianco, olive taggiasche e sesamo tostato

## Al Piatto

(servizio al tavolo da seduti)

### Primi Piatti (Terra)

Cappellacci di zucca al ragù di scottona o al burro e salvia  
Gnocchi ripieni di formaggi freschi e di fossa in salsa di soncino  
Ravioli alle erbe di campo e speck  
Bigoli al torchio al sugo d'anatra  
Fettuccine al sugo di cinghiale  
Tagliolini al sugo di strigoli e pomodorini freschi  
Ravioli ai piselli, ricotta, pancetta affumicata croccante e granella di pistacchio  
Rollé di pasta con bietoline, spinaci e ricotta al burro e salvia  
Ravioli ai funghi porcini al fuso di Castelmagno e noci  
Risotti:            alla parmigiana con riduzione di Lambrusco  
                      alle erbe di campo e speck  
                      alle verdure croccanti  
                      agli asparagi e petto d'oca affumicato  
                      alla pilota e puntello di maiale

### Primi Piatti (Mare)

Ravioli agli asparagi al sugo di vongole veraci  
Risotto ai crostacei, molluschi, rucola fresca e lime  
Lasagne al sugo di capesante, granchio, vongole e pesto alla ligure  
Tagliolini al sugo di guancette di rana pescatrice  
Agnolotto ripieno ai crostacei al sugo di zucchine trifolate

### Secondi Piatti (Terra)

Maialino cotto a bassa temperatura laccato al forno a brace e panna acida  
Filetto di manzo ai funghi porcini e crema al tartufo nero  
Faraona "latte e miele" al forno (Presidio Slow Food)  
Trio di filetti di manzo: al tartufo e porcini, all'aceto balsamico e mosto cotto, al pepe verde e rosa  
Tagliata di controfiletto di Angus irlandese con salse di accompagnamento  
                      (salsa guacamole, bagnetto rosso e verde, salsa al Porto, salsa BBQ)  
Salamina da sugo al cucchiaino con purè di patate e crema frita  
Roast-beef di scottona al fieno di primavera con vinaigrette al lime

### Secondi Piatti (Mare)

Trancio di ricciola alla brace con salsa villeroy su misticanza e asparagi  
Seppie prezzemolate alla brace con tortino di patate, finocchio olive e pomodorini  
Polipo alla brace marinato "alla gallega" su patate in confit e misticanza

## Contorni

Verdura cotta di campo / Tronchetti di melanzane al prezzemolo / Patate gratinate / Patate saltate / Patate "Duchessa" / Scarola stufata / Verdure miste alla brace (melanzane, zucchine, cipolline borettane, f.champignon, zucca, pomodori) / Insalata di fiori eduli, misticanza, germogli, agrumi, mele, noci / Mazzolini di verdure miste prezzemolate al vapore / Piselli e carciofi stufati

## Buffet di Dolci e Frutta

Tenerina al fondente Guanaja / Zuppa inglese alla ferrarese / Mandorlini del Ponte / Gelati mantecati di ns. produzione / Torta Tagliolina alle mandorle / Spiedino di frutta fresca di stagione montato su ananas

# Menu Vegano

## Antipasti

Crostino al pomodorino datterino, basilico e origano  
Quiche con sfoglia vegana alle verdure primaverili, tofu ed erbe provenzali  
Cestini di pasta fillo con macedonia di verdure e nocciolo  
Hummus di ceci e salsa tahina  
Spiedini di verdure alla brace  
Insalata di quinoa su verdure al forno

## Primi Piatti

Risotto agli asparagi / Risotto ai carciofi / Risotto alle erbe di campo / Risotto alle verdure croccanti  
Pennette integrali al sugo di pomodorini datterino e tofu  
Lasagne al pesto con farina di grano duro egg-free  
Castellana alle olive

## Secondi Piatti

Bocconcini di tofu, pomodori secchi e olive  
Burger di ceci, avena e spinaci  
Straccetti di seitan con funghi porcini e passito

## Bevande

Aperitivo Alcolico/Analcolico

Vino per aperitivo, Prosecco di Valdobbiadene

Vino rosso in bottiglia, uvaggio Cabernet-Merlot (1 bott./4 persone)

Vino bianco frizzante in bottiglia, uvaggio Chardonnay-Pignoletto (1 bott./4 persone)

Acqua

Caffè

Amari

Grappe

\*\*\*\*\*

### \*\*\* Servizi non inclusi \*\*\*

Torta Nuziale

Confettata

Spumante per brindisi

Mise en place alternativa alla nostra fornitura

Eventuali extra bevande sono conteggiati a parte

\*\*\*\*\*



Per le cotture a brace utilizziamo un forno esclusivo a camera chiusa che fonde in un solo strumento gli aspetti caratteristici del forno e della griglia. Il funzionamento è al 100% con carbone vegetale. Le sue alte temperature di lavoro consentono di conferire all'alimento morbidezza interna e croccantezza esterna oltre a donare quell'aroma inconfondibile trasmesso dal carattere nobile della legna.



\*\*\* Le Informazioni contenute nel presente documento sono di natura privata e come tali riservate e trasmesse esclusivamente al destinatario, pertanto è interdetta ogni forma di diffusione e distribuzione. \*\*\*