



## Ristorante Raccano

*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 privé: è dotato di 100 posti a sedere tutti in ambiente climatizzato ed accessibile ai disabili.*



# Menu Ricevimento

## Angolo Norcineria

Affettati misti con sott'olio e sott'aceto

(Prosciutto di Parma, Speck di Sauris, Coppa Piacentina, "Zia" ferrarese, Salame Felino, Mortadella Palmieri)

Formaggi assortiti a varia stagionatura con mostarda di mele cotogne, noci caramellate e miele grezzo  
(Vaccini, Pecorini, Caprini, Ubriachi alle Vinacce, Erborinati)

## Angolo del Rustico

Bruschetta al lardo di Colonnata al profumo di ramerino

Petto d'oca affumicato su crostone di pan brioche e pralina di mozzarella

Melanzane al basilico su bruschetta abbrustolita e oliva taggiasca

Pani assortiti di vario formato, croccanti, soffici, alveolati, grissini, focacce, "pinzin"

Quiche di zucca, zucchine, robiola e pancetta affumicata croccante

Voulevant con spuma di carciofi, prosciutto di Praga e primosale

Bocconcini di tartare condita su crostino abbrustolito

## Angolo del Fritto

Frittura in tempura di melanzane, zucchine, zucca, champignon e carciofi

Fiori di zucca ripieni con speck e mozzarella

Olive ascolane / Crocchette di patate

Pepite di pollo marinato nel laticello

Frittelle soffici di carciofi, mozzarella e passatina di pomodoro

## Angolo Fantasia

Flan di carote e bietolina su fonduta di Parmigiano

Burratina su pomodoro concassé, erbe fini e fiori di capperi

Spiedino di Parmigiano Reggiano a roccia con fragole e aceto balsamico di Modena

Canapé assortiti al prosciutto di Parma, prosciutto cotto e verdure

Crostino ai formaggi freschi, erbe fini ed avocado

Millefoglie di parmigiana di melanzane

Saccottino di vitello tonnè su patate "duchessa"

**Ristorante Raccano** P.tta S. Anna, 9 - Ferrara

[www.ristoranteraccano.it](http://www.ristoranteraccano.it) [info@ristoranteraccano.it](mailto:info@ristoranteraccano.it)



@RistoRaccano



Ristorante Raccano

Tel. 0532 1825685

## **Angolo Primi Piatti**

Cappelletti all'olio e.v.o. su letto di rucola fresca, prosciutto di Parma DOP e scaglie di parmigiano  
Cappellacci di zucca al ragù di scottona o al burro e salvia  
Gnocchi di patate ripieni ai formaggi freschi e di fossa in salsa di soncino  
Ravioli ai piselli e ricotta di Seiras, pancetta affumicata croccante e granella di pistacchio  
Ravioli alle erbe di campo e speck  
Risotto: alla parmigiana con riduzione di Lambrusco, alla "pilota" con sentisale, alle erbe di campo e speck, estivo con verdure croccanti

## **Angolo Secondi Piatti**

Maialino in finger food cotto a bassa temperatura laccato al forno a brace  
con patate gratinate, panna acida e scarola stufata  
Faraona "latte e miele" al forno con verdura cotta di campo e patate saltate  
Tagliata di controfiletto di Angus irlandese su braciere con salse di accompagnamento  
(salsa guacamole, bagnetto rosso e verde, salsa al Porto, salsa BBQ)  
Roast-beef di scottona al fieno con vinaigrette al lime  
Faraona ripiena ai carciofi

## **Angolo Contorni**

Verdure gratinate  
Verdure alla brace (melanzane, zucchine, zucca, funghi champignon, cipolline borettane)  
Mazzolini di verdure miste prezzemolate al vapore  
Insalata di fiori eduli, misticanza, germogli, agrumi, mela e noci  
Patate fritte a chips / patate gratinate  
Verdura cotta di campo  
Tronchetti di melanzane al prezzemolo

## **Angolo Dessert**

Zuppa inglese alla ferrarese  
Mandorlini del Ponte  
Torta tenerina al fondente Guanaja  
Gelato mantecato di ns. produzione  
Spiedino di frutta fresca di stagione montato su ananas

## 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. \*\*\*