



I MENU' DI CIBOFLORARTE

“TEMPORARY L'ERBA DEL RE”

MENÙ DEGUSTAZIONE LUCA MARCHINI

€ 50,00 più bevande, acqua inclusa, oppure € 60,00 con degustazione vini e bevande

Di Mare

- Piccolo monoboccone al tavolo
- Crudità di pesce bianco, mandorla, brodo di cipolla leggera e parmigiano reggiano
- Baccalà mantecato, con cipolline in agrodolce
- Tortelli di pesce alla modenese (con gamberi grigliati)
- Cartoccio di orata con erbe, pomodorini essiccati, olive
- Omaggio alla “Torta Barozzi” con ovetto Pasquale
- Piccola pasticceria

Di Terra

- Piccolo monoboccone al tavolo
- Tartare di razza bianca modenese, squacquerone, succo mirtilli
- Il parmigiano reggiano: “allenamenti sensoriali” e AbtM
- Passatelli asciutti con ragout di pollo ed uvetta cilena
- Cartoccio di agnello cotto a bassa temperatura, scalogno e patate
- Omaggio alla “Torta Barozzi” con ovetto Pasquale
- Piccola pasticceria



*“La Musica, la Pittura, la
 Cucina, la Danza
 ...uno spartito, un quadro,
 una statua, una ricetta, un
 balletto”*

Luca Marchini, chef de L'Erba del Re per Florarte 2011



“RISTORANTE CIBOFLORARTE”

MENÙ “ TERRITORIO EMILIANO” COMPLETO

€ 32,00 più bevande

- Flan di carciofi, salsa di asparagi e patate, mimosa di uova sode
- Gnocchetti di patate e spinaci con crema di parmigiano reggiano 24 mesi, AbtM
- Polpettone di carne di maiale e pollo, prosciutto Dop di Modena e mortadella Mc Palmieri, sfumato al Lambrusco Salamino di Sana Croce, purè di patate
- Semifreddo allo zabaione e saba

MENÙ “TERRITORIO EMILIANO” RIDOTTO

€ 25,00 più bevande

Due piatti a scelta del menù “completo” più il dolce

MENÙ BIMBI

13,00 € più bevande

- Pasta corta al ragout o pomodoro
- Cotoletta con prosciutto e parmigiano reggiano, patate arrosto

...E AL BANCO DEL BAR DOLCE&SALATO

- Panino con mortadella La Favola Az. Mc Palmieri
- Panino con prosciutto Dop di Modena
- Panino Magnolia
- Panino Orchidea
- Insalata di tonno, fagioli, uova sode, cipollotto
- Radicchio di campo, pancetta tostata, Parmigiano Reggiano, A.b.t.M
- Stria con pancetta e Parmigiano Reggiano
- Tramezzini farciti
- Crostate
- Brioches e paste
- Torta di ricotta e cioccolato
- Amaretti