



Il menù di primavera di Palazzo De' Rossi è ricco di colori

Descrizione

Nonostante quest'anno sembra che l'arrivo della primavera sia contrastato da qualche capriccio climatico, la bella stagione si palesa ugualmente nei giardini e nelle campagne con il risveglio della natura.

Ma anche le tavole si rinnovano, introducendo ingredienti stagionali e nuove esperienze gustative fatte di colore e sperimentazione. Non fa eccezione il **ristorante di Palazzo De' Rossi**, a Sasso Marconi (Bo) che ha presentato il nuovo menù primavera-estate.

Menù di primavera a Palazzo de Rossi

La cucina propone una carta semplice che unisce la **tradizione gastronomica bolognese**, della quale non mancano mai i capisaldi come tagliatelle al ragù, tortelloni burro e salvia e tortellini in crema di parmigiano insieme a piatti nuovi, oltre a qualche fuori menù.

Ecco quindi alcune delle proposte in carta:

- Radichietti con bagna cauda
- Costolette di agnello scottadito, sformato di zucca, cialda di pastinaca
- Ganache al cioccolato, sable? alla nocciola, fragole



È disponibile anche un **menù degustazione vegetariano** che comprende:

- Polpettine di ceci, salsa allo yogurt, petali di cipolla di Tropea
- Lasagnetta, melanzane, mentuccia, goccia di oro
- Carciofo fritto, sfornato di cipolla, pomodori confit, pecorino
- Gelato alla vaniglia, aceto di Modena.

Con la bella stagione sarà inoltre possibile **pranzare e cenare fuori nell'ampio dehors** con vista sul castello e sull'ampia corte del borgo in un'atmosfera unica.

Ristorante Palazzo De Rossi
Via Palazzo Rossi, 14, Pontecchio Marconi (BO)

www.palazzoderossi.it

Data di creazione

2023/04/13

Autore

redazione