



## **La Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni**

presenta

**all' Hotel Olympic di Sestola – via Rondelli 3**

*“Fantasie di cioccolato”*

**Sabato 9 Ottobre alle ore 20.30**

Menù

Aperitivo di benvenuto

Tartare di tonno dell'Adriatico e mele con riduzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP al cacao accompagnata da cialda di Patate di Bologna DOP al peperoncino

Crema leggera alle zucchine con cioccolato fondente Callebaut

Tagliatelle al cacao amaro con ragù di cinghiale del Cimone e funghi porcini dell'Appennino modenese

Filetto di Bianca Modenese con confettura di cipolle rosse e zucca gialla stufata accompagnata da salsa al cacao

Sorso di probiotico caldo con gelée ai lamponi

Millefoglie fondente alla crema soffice d'arancia rossa e capriccio d'avorio

Mini carrè di cru con frammenti di cacao

**Prezzo € 40,00 a persona**

**Prenotazioni**

Tel. 0536 60719

Tel. 0536 952235

E-mail: [info@hotelolimpicsestola.it](mailto:info@hotelolimpicsestola.it)