



BTE Bologna Tango Encuentro 2022

**Tutte le cene verranno proposte con la formula "buffet" assistito dal personale.
All dinners will be offered with the formula "buffet" assisted by the staff.**

Menù

30 Dicembre 2021

Dinner

Insalata di cosciotto di tacchino, senape e misticanza / *Salad with turkey, mustard and mixed salad*

Bruschettone con caponatina di verdure invernale / *"Bruschettone" with mixed seasonal vegetables*

Strozzapreti con broccoli e capocollo / *"Strozzapreti pasta" with broccoli and "capocollo" (pork meat)*

Cesto di pani e grissini / *Selection of bread and breadsticks*

Biancostato al Madera / *"Biancostato" with Madera sauce*

Bietola saltata / *Sautéed swiss chard*

Dessert del pasticciere / *Pastry chef proposal*

Frutta di stagione / *Fresh seasonal fruit*



TANGO 2021 / 2022

Menù

1 Gennaio 2022

Dinner

Roast beef con rucola e scaglie di grana / *Roast beef with rocket and Grana flakes*

Insalata di riso basmati invernale / *"Basmati" rice salad*

Strigoli verdi con verza e prosciutto / *"Green strigoli pasta" with savoy cabbage and ham*

Tacchino farcito con ricotta, arancia e timo / *Turkey filled with ricotta cheese, orange and thyme*

Patate al forno / *Baked potatoes*

Cesti di pani e focacce / *Bread and "flat bread"*

Dolci del pasticciere / *Pastry chef proposal*

Frutta di stagione / *Fresh seasonal fruit*

TANGO 2021 / 2022

Cenone del 31 Dicembre 2021

Antipasti / Starters

Tartellette con fonduta e verdure invernali / *"Tartellette" with fondue and seasonal vegetables*

Vitello marinato con sedano e pecorino / *Marinated veal with celery and pecorino cheese*

Tortino di zucca con salsa al Parmigiano / *Pumpkin pie with Parmesan sauce*

Primo / First course

Lasagna tradizionale / *Traditional "lasagna"*

Secondo / Main course

Guancia di manzo brasata al Sangiovese con purée di patate / *Braised beef cheek with Sangiovese sauce and potato purée*

Cicoria ripassata / *Sautéed chicory*

Lenticchie / *Lentils*

Cesto dei pani / *Selection of bread*

Dessert del pasticciere / *Pastry chef proposal*

Frutta fresca / *Fresh seasonal fruit*
