

CA' del RIO  
RESORT



**LIETI DI ACCOGLIERVI OGNI GIORNO**

# PROPOSTA 1 - €35

Gnocco Fritto e Tigelle accompagnati da:  
affettati misti, pinzimonio, formaggi,  
lardo e Parmigiano, nutella e confetture Del Rio.  
Pizze a spicchi farcite di vari gusti.  
Crema di mascarpone / Gelato  
con amarene Del Rio o Torta tipo Barozzi  
Caffè e Amarenino

# PROPOSTA 2 - €40

## BIS di primi a scelta tra:

Tortelloni di ricotta e spinaci \*  
con burro e salvia o Vecchia Modena  
Tortellini in brodo o alla panna \*  
Caramelle del Rio all' aceto balsamico \*  
Ravioli di zucca con crema di aceto (in stagione) \*  
Garganelli speck e rucola  
Strozzapreti con ragù leggermente piccante  
Gramigna paglia e fieno al ragù rosso di salsiccia  
Risotto all' aceto balsamico e scaglie di Parmigiano  
Risotto con crema di zucchine e culatello croccante  
Risotto al radicchio rosso e taleggio o zucca (in stagione)  
Gnocchetti di zucca con soffritto di pancetta (in stagione)  
Gnocchetti di patate con gorgonzola e noci  
Rosette al forno **(min. 8 persone) \***  
Lasagne all' emiliana **(min. 8 persone) \***

**La scelta prevede un primo fatto in casa \*  
e uno non . Nel caso vengano scelte due paste  
fatte in casa, il menù prevede una maggiorazione  
di €4,00 a persona.**

Gnocco Fritto e Tigelle accompagnati da:  
affettati misti, pinzimonio, formaggi, lardo  
e Parmigiano, nutella e confetture  
Del Rio.

Crema di mascarpone / Gelato con  
amarene Del Rio o torta tipo Barozzi.  
Caffè e Amarenino





# PROPOSTA 3 - €47

## Un antipasto a scelta tra:

Antipasto all'italiana (affettati e gnocchino fritto)  
Antipasto Del Rio (crudo di Parma, Parmigiano Reggiano e gnocchino fritto)  
Sformatino di Parmigiano Reggiano o di Zucca  
Polenta al forno con pancetta e funghi

## BIS di primi a scelta tra:

Tortelloni di ricotta e spinaci \*  
con burro e salvia o Vecchia Modena  
Tortellini in brodo o alla panna \*  
Caramelle del Rio all' aceto balsamico \*  
Ravioli di zucca con crema di aceto (in stagione) \*  
Garganelli speck e rucola  
Strozzapreti con ragù leggermente piccante  
Gramigna paglia e fieno al ragù rosso di salsiccia  
Risotto all' aceto balsamico e scaglie di Parmigiano  
Risotto con crema di zucchine e culatello croccante  
Risotto al radicchio rosso e taleggio o zucca (in stagione)  
Gnocchetti di zucca con soffritto di pancetta (in stagione)  
Gnocchetti di patate con gorgonzola e noci  
Rosette al forno **(min. 8 persone) \***  
Lasagne all' emiliana **(min. 8 persone) \***

**La scelta prevede un primo fatto in casa \*  
e uno non . Nel caso vengano scelte due  
paste fatte in casa, il menù prevede una  
maggiorazione di €4,00 a persona.**

## Un secondo tradizionale a scelta tra:

Involtini dorati al forno  
Zampone con purè  
Arrosti misti  
Saltimbocca alla romana  
Filettino di maialino rustico con pancetta,  
aceto balsamico e Parmigiano Reggiano  
Pollo e Coniglio alla cacciatora  
Straccetti di Manzo con rucola,  
pomodorini e scaglie di parmigiano

Sono inclusi come contorni:  
insalate, patatine fritte e al forno

Crema di mascarpone / Gelato con  
amarene Del Rio o torta tipo Barozzi.  
Caffè e Amarenino



# PROPOSTA 4 - €50

**Come la proposta 3 ma** i secondi tradizionali vengono sostituiti da secondi alla griglia (Tagliata di manzo rucola e Parmigiano oppure olio e rosmarino, Gran Grigliata Del Rio, Filetto all'Aceto Balsamico o alla griglia o al pepe..)

## BEVANDE INCLUSE

**Le bevande della casa sono incluse in tutte le quattro proposte e prevedono una bottiglia ogni 3 adulti a scelta tra:**

**Lambrusco Grasparossa Biologico DOC Del Rio San Givese**

**Pignoletto Spumante Del Rio**

**Acqua, Bibite e Birra**

\*eventuali ordini extra

verranno conteggiati alla carta

## MENÙ BIMBI - €25

Gramigna al Ragù o Tortellini alla Panna

Cotoletta di Pollo con patatine fritte

Coppa gelato

Acqua e Bibite

**In alternativa, per i bambini con età inferiore ai 10 anni è previsto uno sconto del 25% sul prezzo del menù scelto per gli adulti.**





# APERICENA EMILIANO A BUFFET - €40

CA' del RIO  
RESORT

Cubetti di Mortadella di Bologna IGP  
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi  
con Aceto Balsamico di Modena  
Gnocchino fritto con prosciutto crudo di Parma  
Tigelline farcite con affettati, formaggi  
e confetture Del Rio  
Bruschette con pomodoro Del Rio  
Pizze a spicchi di vari gusti (3 gusti a vostra scelta)  
Primo piatto a scelta tra:  
- Gramigna paglia e fieno al ragù di salsiccia  
- Garganelli con speck e rucola  
- Risotto all'aceto Balsamico con scaglie di Parmigiano  
Carote, sedano & finocchio in pinzimonio  
Torte miste fatte in casa

## In accompagnamento:

Lambrusco Grasparossa Biologico DOC Del Rio  
Pignoletto Spumante dei Colli Bolognesi DOCC  
(una bottiglia ogni 3 adulti)  
Succhi di frutta Del Rio, acqua e bibite  
Caffè & Amarenino





# CONTATTI:

Per info e prenotazioni:

**+39 059 550258**

**info@cadelrioresort.it**

**www.cadelrioresort.it**

Ca' del Rio Resort

Ristorante Hotel e Location per Eventi

Via Bassa Paolucci, 55

Casinalbo di Formigine (MO)

CA' del RIO  
RESORT

