



..... € 16.00

Mura

"Mura" nasce da una soffice vinificazione in bianco di uve Sauvignon Blanc, coltivate con cura sui soleggiati terreni tufacei aziendali, affinché questo grande vino possa esprimere al meglio le proprie peculiarità.

RUBICONE
SAUVIGNON

TIPOLOGIA: IGT RUBICONE SAUVIGNON
UVE: Sauvignon 100%
TIPOLOGIA DEL TERRENO: Medio impasto tendenzialmente tufaceo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot semplice
DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 ceppi per ettaro
VINIFICAZIONE: Le uve, vendemmiate a mano la mattina presto, subiscono una soffice spremitura. Il mosto fiore così ottenuto viene raccolto in vasche di refrigerazione per effettuare la chiarifica statica a 5/7 °C mediante la quale si ha l'eliminazione dei torbidi presenti in sospensione. Successivamente viene trasferito in botti d'acciaio per la fermentazione che avviene a temperatura controllata mediante l'inoculo di lieviti selezionati al fine di evitare fermentazioni indesiderate. Il vino ottenuto è conservato in botti di acciaio a temperatura controllata (10/12°C) sino al momento dell'imbottigliamento per mantenere intatto il patrimonio aromatico.
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMI: L'entrata olfattiva è molto piacevole floreale, con sentori di frutta fresca, mela, mandorla ed erbe aromatiche.
SAPORE: L'impatto gustativo è equilibrato con le componenti morbide ravvivate da sapiente freschezza e sapidità.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C



..... € 13.00

Cantarel

"Cantarel" nasce da una soffice vinificazione in bianco di uve Trebbiano e Chardonnay, coltivate con cura sui soleggiati terreni aziendali.

RUBICONE
BIANCO

TIPOLOGIA: IGT RUBICONE BIANCO
UVE: Trebbiano 85%, Chardonnay 15%
TIPOLOGIA DEL TERRENO: Medio impasto tendenzialmente tufaceo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot semplice
DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 ceppi per ettaro
VINIFICAZIONE: Le uve, vendemmiate a mano la mattina presto, subiscono una soffice spremitura. Il mosto fiore così ottenuto viene raccolto in vasche di refrigerazione per effettuare la chiarifica statica a 5/7 °C mediante la quale si ha l'eliminazione dei torbidi presenti in sospensione. Successivamente viene trasferito in botti d'acciaio per la fermentazione che avviene a temperatura controllata mediante l'inoculo di lieviti selezionati al fine di evitare fermentazioni indesiderate. Il vino ottenuto è conservato in botti di acciaio a temperatura controllata (10/12°C) sino al momento dell'imbottigliamento (febbraio) per mantenere intatto il patrimonio aromatico.
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMI: L'entrata olfattiva è molto piacevole e variegata nei profumi di frutta fresca, mela, agrumi, acacia e biancospino.
SAPORE: L'impatto gustativo è equilibrato con le componenti morbide ravvivate da sapiente freschezza e sapidità.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

Menù Danubio € 25.00

A scelta tra i piatti del giorno
*Choosing between
The menù of the day*

Buffet di verdure - 1 *Starter vegetables*
1 Primo - 1 *First dish*
1 Secondo - 1 *Main course*
Dolce o Frutta - *Dessert or Fruit*

Antipasto - Starters

Antipasto tipico romagnolo € 8.00
*Typical romagna style appetizer
(Mixed cold cuts and cheese with piadina)*

Carpaccio di bresaola e grana € 10.00
Thin sliced bresaola & grana cheese

Crudo e mozzarella € 10.00
Parma ham and mozzarella

Salmone affumicato su crostoni € 10.00
Smoked salmon on crostini bread

Cocktail di gamberi € 10.00
Shrimp cocktail

Antipasto di mare € 11.00
Mixed sea food appetizer

Primi Piatti - First dishes

Gnocchi alla sorrentina € 10.00
*Potato dumplings sorrento style with
mozzarella and tomatoes*

Spaghetti alla carbonara € 10.00
Spaghetti with bacon and eggs sauce

Risotto alla milanese € 10.00
Rice milan style with saffron

Tagliatelle al ragù € 10.00
Egg noodles with meat and tomato sauce

Paccheri persico & pendolini € 12.00
Paccheri pasta fish & cherry tomatoes

Maccheroncini gamberi e zucchine € 12.00
Macaroni shrimps and courgettes

Tagliolini agli scampi € 15.00
Noodles with prawns

Risotto ai frutti di mare € 15.00
Seafood rice

Tortellini in brodo € 12.00
Stuffed tortellini in broth

Vellutata di verdure € 10.00
Vegetable soup



Secondi Piatti - Main Courses

Cotoletta alla milanese € 10.00
Fried cutlet with breadcrumbs

Straccetti di pollo all' aceto balsamico € 12.00
Chicken strips with balsamic vinegar

Scaloppine: al limone, al vino bianco, all'aceto balsamico € 12.00
Escalope with : lemon, white wine or balsamic vinegar

Petto di pollo all'aceto balsamico € 15.00
Chicken breast with balsamic vinegar

Valdostana € 15.00
Steak with ham and cheese

Nodino di vitello burro & salvia € 15.00
Veal meat and sage butter

Grigliata mista dell' adriatico € 15.00
Grilled mixed fish from our adriatic sea

Filetto di rombo gratinato € 15.00
Turbot fillet au gratin

Sogliole alla griglia € 15.00
Grilled sole

Frittura di calamari e gamberi € 17.00
Fried calamari and shrimps

Trancio di spada in salmoriglio € 17.00
Swordfish steak with olive oil and lemon

Contorni - Vegetables

Insalata mista (carote, pomodori, insalata, radicchio, olive, mais) € 5.00
Mixed salda (carrots, tomatoes, radicchio, olives and corn)

Insalata dello chef (insalata, Tonno, olive, uova sode, feta) € 10.00
Chef's salad (salad, tuna, olives, eggs and feta)

Patatine fritte € 4.00
French fries

Verdure grigliate € 6.00
Grilled vegetables

Verdure gratinate € 8.00
Broiled vegetable

Buffet misto € 6.00
Mixed buffet

Dessert
Panna cotta / cream caramel € 5.00
Cream pudding or creme caramel

Budino al cioccolato € 5.00
Chocolate pudding

Torta dello chef € 5.00
Chef's cake

Tiramisù € 5.00
Tiramisù

Macedonia con gelato € 6.00
Fruit salad with ice cream

Gelato misto € 6.00
Mixed ice cream

Per i più piccoli € 12.00 *For the babies*

Tagliatelle al filetto di pomodoro o tortellini in brodo
Tagliatelle with fresh tomatoes or tortellini in stock
Petto di pollo ai ferri *Grilled chicken breast*
Filetto di sogliola cotta al vapore *Steamed sole*
Patine fritte *French fries*
Dessert

RISTORANTE "IL DANUBIO"



CIMINO
HOTELS