



## *Menù di San Valentino*

*Antipasto:*

**Salmone marinato agli agrumi con insalatina di finocchi e arance.**

*Primo:*

**Riso Carnaroli agli asparagi e infuso di rose con croccante di sesamo.**

*Secondo:*

**Controfiletto di manzo al forno con riduzione di melograno e mele golden.**

*Contorni:*

**Sformatino di verdure di stagione**

**Cuori rossi di patate duchessa.**

*Dolce:*

**Mousse al cioccolato fondente, vodka e peperoncino su cuore di pasta fillo.**

**Vini selezionati per la serata, acqua e caffè**

**Prezzo € 35 a persona.**