



Menù di San Valentino

Antipasti:

Il nostro lombetto di maiale marinato alle erbe aromatiche con insalatina di mele verdi

Flan di gobbi e tartufo nero di stagione

Baccalà mantecato e olive taggiasche con chips di pane

Primi:

Riso Carnaroli ai gamberi freschi e fumetto di crostacei

Ravioli ripieni di ricotta e spinacini freschi con carciofi alle erbe

Secondo:

Filetto di maiale bardato con lardo di Colonnata su crema di cime di rapa

Contorni:

Patate arrosto

Funghi trifolati

Dessert:

Creme brûlé al frutto della passione

Vini selezionati per la serata, acqua e caffè

Prezzo € 35 a persona.