



Menù di San Valentino

Antipasto:

Millefoglie croccante con code di gambero e polpo marinati all'arancia con avocado, pomodorini e riccioli di sedano.

Primo:

Riso Carnaroli ai calamari, cozze e polipetti con paprica dolce e bisque rossa.

Secondo:

Salmone al forno, marinato alle erbe aromatiche e lime, con tempura alla birra.

Contorno:

Patate arrosto con curcuma e timo.

Dessert:

Cheese cake ai lamponi e vaniglia con riccioli di cioccolato bianco e pistacchi.

Vini selezionati per la serata, acqua e caffè

Prezzo € 38 a persona.

Per info e prenotazioni tel. 0757828323