



Menù di San Valentino

Aperitivo di benvenuto

Antipasti:

Flan di zucca gialla, patate e funghi champignon al tartufo nero di stagione

Carpaccio di manzo con Parmigiano, rucola e citronette al lime.

Primo:

Riso Carnaroli con Taleggio, cavolo nero, noci e chips di sedano rapa.

Secondo:

Filetto di maiale con carciofi alla romana, olive taggiasche e pancetta croccante.

Dessert:

Cestino di cioccolato fondente con ganache al cioccolato bianco e lamponi.

Vini selezionati per la serata, acqua e caffè

Prezzo € 35 a persona.

Per info e prenotazioni tel. 0757828323