

Menù di San Valentino 2019

Antipasto

Tris di tartare (salmone, tonno, branzino).

Gamberoni in salsa di broccoli e misticanza di verdure Julien.

Sformatino di carciofi e ricotta con caprini al sesamo.

Millefoglie di melanzane con pomodorini capperi e mozzarella.

Fagottino di bresaola con formaggio fresco.

Primo

Risotto con Pere, Taleggio e Mandorle Tostate.

Secondo

Tagliata di manzo con vellutata di fragole, mandorle e riduzione balsamica, con patate al forno.

Dolce

Cheesecake al frutto della passione.

1 Bottiglia di Vino a coppia, e acqua!

Euro 69,00 a coppia.

