



Menù di San Valentino 2020

Antipasti

*Salmone affumicato di nostra produzione
con crostone di pane e burro.*

Gamberoni Argentini alla catalana.

Manzo marinato con insalatina di carciofi e agrumi.

*Terrina di verdure grigliate con crema
di porri e scaglie di grana.*

Primi

Risotto con pancetta fumé cime di rapa e Robiola.

Fagottino di crespella con cavolo nero e merluzzo.

Secondo

*Filettino di maiale in crosta di pane
con prosciutto crudo e funghi.*

Contorno

Patate rustiche

Dolce

*Strudel agli agrumi
con salsa al cioccolato e rum.*

*1 Bottiglia di Vino ogni 2 persone,
1 acqua e caffè.*

69 euro a Coppia