

MENÚ SAN VALENTINO

Aperitivo di Benvenuto dello Chef e Flut di Prosecco Rosè

Antipasti

Battuta di Fassone con Salsa di Ravanello e Rosa, Riduzione di Vitello e Chips di Patate Rosse
Capasanta con Crema di Zucca, Cime di Rapa e Salsa al Pelaverga
Sformato di Cavolo Viola con Fonduta e Cialda di Grana Padano

Primi

Risotto allo Champagne, Barbabietola e Gorgonzola Dolce
Spaghettoni al Ragù di Pesce, Nduja e Crema di Patate

Secondo

Cuberoll di Cervo, Salsa ai Frutti Rossi, Riduzione al Porto e Cioccolato di Guido Castagna

Dolci

Per lei: Cuore di Bavarese al Cioccolato Bianco con Salsa al Lampone e Rose Rosse
Per Lui: Sigaro di Cioccolato e Crema al Grant Marnier

Caffè

Vini della Cantina Viglione

40 EURO A PERSONA

