



# *San Valentino 2019 Proposta di Menù*

## *Antipasti*

### *Riccioli di Calamari*

su crema di fagioli e cipolla in agrodolce

### *Gamberi Flambati al Rhum*

su salsa guacamole e lime fresh

### *Sformato al Parmigiano*

su patè di bosco e riduzione al vino rosso

*Crostone alle Cime di Rapa con salsiccia scottata e pecorino*

## *Primi Piatti*

### *Tagliolini ai Lupini e Cime di Rapa*

*Chicche ai Moscardini e Ricotta fresca*

*Risotto al Radicchio Trevisano e briè*

### *Tortelli alle Patate Viola*

con piccadilly gialli confit, burro chiarificato, pesto al basilico e speck croccante

## *Secondi Piatti*

*Fritturina di Calamari e Gamberi con patatine*

*Coda di Rospo cotta a bassa temperatura  
con burro alla liquirizia su fonduta di briè e pepe nero*

*Pollo Croccante con chips di patate*

*Straccetti di Manzo all'erbette su insalatina cavolo e piccadilly gialli confit*

## *Dessert*

*Coppa San Valentino / Cheese-cake / Millefoglie*

il menù prevede: Prosecco di benvenuto 2 portate : tra un antipasto o un primo piatto o un secondo piatto  
compreso di dessert, acqua e caffè € 25 a persona

*con intrattenimento musicale*

