

♥ *San Valentino* ♥

Proposta di menù

Antipasti

Riccioli di calamari su crema di fagioli e cipolla in agrodolce

Gamberi flambati al prosecco su vellutata di zucca gialla e cilieginì confit

Sformato di bosco su crema di pomodoro grigliato e mousse di burrata

Crostone alle cime di rapa con salsiccia scottata e pecorino

Primi piatti

Tagliolini allo sgusciato di molluschi e cime di rata saltate

Chicche ai moscardini e ricotta fresca

Risotto al radicchio trevigiano brie e pancetta croccante

Ravioli alla N'duja e pecorino su crema di pomodoro fresco e gocce di basilico

Secondi piatti

Frittura di calamari e gamberi con patatine

Millefoglie di spigola al forno con verdure in olio aromatico e julienne di porro fritto

Straccetti di pollo agli agrumi toscani con patate alla ghiotta

Brunoise di suino nostrano cotto a bassa temperatura con cavolo cappuccio stufato al pomodoro

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

Euro 25,00 a persona

