



Menu di San Valentino



Aperitivo:

*Cracker di curcuma e sesamo nero,
mousse di caprino ed erba cipollina*

Antipasto:

*Flan di topinambur con vellutata al brie,
petali croccanti e polvere di barbabietola*

Primi piatti:

*Ravioli di ricotta, miele d'acacia
e scorzetta di limone, pere noci e santoreggia
Spaghettini di semola di grano duro trafiletti al bronzo,
salsa ai datterini gialli, crema di burrata e pesto di basilico*

Secondi piatti:

*Faraona disossata e farcita con patate rosse, funghi porcini,
brunoise di verdure croccanti e il suo fondo su purea di
zucca al rosmarino*

Dessert:

Mousse al frutto della passione con crema inglese all'arancia

(compreso coperto acqua, caffè e vino gutturnio, ortrugo doc)

42 Euro, prenotazione obbligatoria (0524 578348)