



## ***Menù 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  
Spaghettoni di semola di grano duro trafilati 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)*