

Giovedì 14 Febbraio 2019 dalle ore 20.00



Cena di San Valentino

A Tavola

Carciofo ripieno con ricotta di bufala, capperi, pomodorini e origano

Bouquet di patate con cappasanta, gamberi e dragoncello

Primo piatto a scelta tra:

Carnaroli mantecato con la zucca e polvere di liquirizia

Lasagnole con radicchio e scamorza

Gnocchetti di patate al teggio con vellutata di rape rosse

Secondo piatto a scelta tra:

Dorso di coniglio con prataioli e tartufo nero

Costolette d'agnello al Valcalepio con spinaci e pinoli

Filetto di trota con mele e mandorle

Gamberoni reali su crema di finocchi e arance

Il dolce di San Valentino

Caffè e piccola pasticceria

Euro 45,00 a persona con vini in abbinamento

La serata sarà allietata da musica dal vivo

In caso di intolleranze alimentari è possibile scegliere tra piatti in alternativa,
previa prenotazione