

San Valentino 2018



~ Tre piccoli assaggi ~

Pancetta stagionata 18 mesi su grissino croccante

Petto di pollo in salsa "duls in brüsc"

*Crema di fagiolini dell'occhio della Lomellina
con crostini di pane al burro,
freguglie di aringa affumicata e olio extravergine*

~

*Tortelli di castagne e ricotta
con burro d'alpeggio, noci, pinoli e rosmarino
oppure*

Agnolotti di manzo al sugo di stufato

~

*Baccalà croccante con pistacchi e mandorle
in salsa di agrumi e zenzero
oppure*

*Arrosto morbido di magatello di vitello
al profumo di limone e scorza di clementine
con purea di sedano rapa*

~

Dessert alla carta

*100 euro la coppia
(coperto, acqua e caffè inclusi, vino escluso)*