

San Valentino 2019



*Crema di ceci, freguglie di baccalà cotte a vapore
e olio extravergine d'oliva*

Farsulè di patate e carciofi con fonduta di Taleggio

~

Tortelli di zucca e amaretti

oppure

Reginette con funghi porcini secchi e salsa di pomodoro

~

Baccalà croccante con pistacchi e mandorle

in salsa di agrumi e zenzero

oppure

Arrosto di magatello

al profumo di limone e clementine

con purea di sedano rapa

~

Salame di cioccolato

con pistacchi, albicocche candite e gelato al fiordilatte

oppure

Bavarese alle castagne con scorze di arance candite

*Il menu è proposto a 100 euro la coppia
(coperto, acqua e caffè inclusi, vino escluso)*