

## Il Nostro Speciale SAN VALENTINO .....



La Catalana di Gamberoni e Ceviche di Branzino in food-pairing  
Tarte Tatin alla Zucca, Gorgonzola fuso e Miele al Rosmarino  
San Marzano in padella con acciughe del Cantabrico  
Insalatina di Carciofi con scaglie di Grana  
Il Crudo di San Daniele al coltello con Delizie

Gli Gnocchi di Ricotta Fresca in Crosta di Pistacchio con mousse di Mortadella  
Gli Spaghettoni verdi al Cartizze con tartara di Tonno  
La Crespellina di Zucca e Liquirizia su guazzetto di Vongole  
Il Raviolo aperto con Chiffonade di Cavolo Verza e Morlacco  
La Zuppa di Cipolle Gratinata ai petali di Rosa

.... DALLA GRIGLIA

Tagliata di manzo  
Le Costolette d'Agnello della Nuova Zelanda  
Il Filetto di Bovino

.... DALLA CUCINA

La Coscia D'Anatra arrosto con Patata fondente alla Tirolese  
Baccalà fresco in Vasocottura con Maionese al Lampone e misticanza di verdure

.... DALLA SALA

La Tartara di carne cruda " Amicomega" con crostini

La verdura cotta dei nostri campi  
Le Patate al Forno

Le Dolcesse di Cupido

Caffè

Euro 50,00 a persona con tre portate a scelta e dessert  
(bevande escluse)