



Menù San Valentino 2019

Mini involtini di Saltimbocca
su letto di Rucola,
scaglie di Grana e pesto di Salvia
Flûte di Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Colsaliz - Veneto

Chicche di Patate con Stracciatella
di Bufala,
scorza d'Arancia e granella di Pistacchio
Calice di Bellone IGP
Martino V - Lazio

Tagliatina di Manzo con fonduta
di Pecorino e Tartufo
Cavolo Rosso caramellato
Calice di Cesanese IGP
Martino V - Lazio

Pannacotta all'Amarena
con crema di Cioccolato fondente e Peperoncino

Flûte di Brachetto D'Acqui DOCG
Toscana