



## 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