



Menu San Valentina

Gamberi rosa in tempura, insalatina di pomodorini confit uova di salmone,
julien di rafano e vellutata di basilico
Medaglioni di pan di segale con mousse di caprino allo zafferano, bresaola della
Valtellina e asparagi novelli all'agro

Risottino al barolo con cipolla rossa di Tropea e butti in cialda di parmigiano
Tagliolini caserecci ai mirtilli con polpa di scampi, pomodorini e scaglie
di ricotta affumicata

Salmone scaloppato al Brut Franciacorta, pepe verde e purea
di tapinambur al timo
Tagliata di scamoncino di vitello allo zenzero e zucchine croccanti
con puntarelle al salto

Sfogliatine alle mele caramellate con gelato alla vaniglia
e pistacchi di Bronte

Caffè

Escluse bevande
€ 33.00 a persona