

Menù San Valentino 2019

**Aperitivo di benvenuto con calice
di prosecco di Valdobbiadene DOCg**

Entrè della cucina

Antipasto

Uovo termè, passatina di ceci
e puntarelle croccanti con olio d'acciuga

Primo Piatto

Spaghetti al burro di crostacei affumicato
con crudo di gamberi

Secondo Piatto

Carrè di maialino da latte,
purè di zucca broccoli e terrina di patate

Dessert

Zucca e prosciutto caramellato

50€ a persona
coperto acqua e caffè compresi
Vini esclusi

E' consigliata la prenotazione

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura
(ai sensi del Reg.CE n.852/04)