

San Valentino 2017

Un caldo Benvenuto dal nostro Chef Gianluca

Antipasti

*Carpaccio di Tonno, Branzino e Scampi
Gran Catalana di Aragosta e Scampi*

Primi Piatti

Risotto di Gamberi di Sanremo e Asparagi verdi

Secondi Piatti

*Filetto di Dentice con carciofo e purea di sedano rapa
Scampi in coriandoli di Patate*

Dessert

*Una dolce interpretazione del Cioccolato
Pralineria della Casa
Caffè*

Euro 85,00 per persona

*Vini: Riserva Cuvée du Boj rosé
Chardonnay Attems di Marchesi de Frescobaldi
Rosolio di Ca' Franceschi*

