



Menu di San Valentino 2012

Antipasti

Calamari alle nocciole con zucchine e melanzane bagnate al vino rosso
Noci di capesante con salsa di scalogni e zafferano, porri fritti
Cuor di fassona tagliata al coltello con tartufo nero e fior di sale
Lombatina di coniglio con spinaci e uvetta, riduzione al porto e mandorle tostate

Primo

Gnocchetti al nero di seppia con polpa di granchio
“La calamarata” con code di gamberi e broccoletti
Ravioli ai carciofi con fonduta di caprini e bacon croccante
Risotto al petto d'anatra affumicato e pepite di foie-gras arrostiti

Secondo

Trancio di spada ai 3 pepi con fagiolini croccanti e olio al prezzemolo
Rotolo di branzino con verdure croccanti avvolto nel lardo e marinata di pomodori
Reale di maialino da latte e la sua cotenna croccante con
cavolo rosso in agrodolce e salsa alle spezie
lombata di agnello con riduzione al bargnolino, gateau di porri e peperoni alla brace

Dessert

“Cuor di cioccolato”

50,00 Euro, bevande escluse