



San Valentino

Menù Carne “Cupido”

ANTIPASTO

Carciofo del contado, sformatino di verdure, finocchiona,
pecorino semistagionato, prosciutto crudo toscano, crostino di
fegatini e polenta al ragù

PRIMI

Risotto Acquerello al prosciutto di Parma e Parmigiano
e
Tortelloni di ricotta e cavolo nero con crema di pecorino

SECONDO

Tagliata di manzo ricoperta da lardo di Patanegra e
accompagnata da patate al forno

DESSERT

Speciali dessert per l'occasione alla carta
e calice di Moscato d'Asti offerto dalla casa

CAFFE' E ACQUA

€ 50.00 ESCLUSO BEVANDE E
LIQUORI





Menù Pesce “Cupido”

A N T I P A S T O

Carpaccio di polpo, polpetta di branzino, crostone di Granceola e
gambero in pasta Kataifi

P R I M I

Tortelloni di burrata con gamberi e fiori di zucca
e
Risotto Acquerello alla Viareggina

S E C O N D O

Branzino in millefoglie di patate con crosta di mandorle di
Biancavilla e profumo di Zagara, accompagnato da anelli di
calamari fritti e julienne d'ortaggi

D E S S E R T

Speciali dessert per l'occasione alla carta
e calice di Moscato d'Asti offerto dalla casa

C A F F E ' E A C Q U A

€ 65.00 ESCLUSO BEVANDE E
LIQUORI





San Valentino

Menù Pesce “Amor Especial”

ANTIPASTO

Tartare di tonno, tartare di gambero, gambero in pasta Kataifi e polpo alla Luciana

PRIMI

Tortelloni di burrata con gamberi e fiori di zucca
e
Troccoli in crema di pane e Vongole

SECONDO

Astice, gamberi e scampi al vapore
con frutta e verdura fresca

DESSERT

Speciali dessert per l'occasione alla carta
e calice di Moscato d'Asti offerto dalla casa

CAFFE' E ACQUA

€ 80.00 ESCLUSO BEVANDE E LIQUORI

