

# San Valentino

## • LO CHEF PROPONE •

### PROPOSTA DI CARNE

#### ANTIPASTO

**ROAST BEEF CON RUCOLA,  
GRANA, ARANCE E CREMA  
BALSAMICA**

#### PRIMO PIATTO

**TAGLIOLINI DI FARRO CON  
RAGÙ ANATRA E BUCCIA DI  
POMPELMO ROSA AL SALE DI  
CERVIA**

#### SECONDO PIATTO

**FILETTO DI MAIALINO ALLA  
SOYA, COTTO A BASSA  
TEMPERATURA E PANATO CON  
SEMI DI SESAMO E PAPAVERO**

**CON PATATE DUCHESSA E  
FINOCCHIETTO**

#### DESSERT

**CANNOLO SICILIANO CON MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI DI BOSCO**

### PROPOSTA DI PESCE

#### ANTIPASTO

**PESCE SPADA MARINATO CON  
GAZPACHO DI VERDURE, RICCIOLI DI  
SEDANO CROCCANTE, PANE  
TOSTATO E CIPOLLE IN AGRODOLCE**

#### PRIMO PIATTO

**GNOCCHETTI DI PATATE E PERSICO  
CON GAMBERI ROSSI DI SICILIA,  
POMODORINI DATTERINO ED ERBA  
CIPOLLINA**

#### SECONDO PIATTO

**TRANCIO DI SALMONE  
SCOTTATO SU CREMA DI CAROTE,  
ZENZERO E GERMOGLI**

**CON PATATE DUCHESSA E  
FINOCCHIETTO**

**Inclusi Acqua, Calice di Vino e Caffè**

**25 EURO A PERSONA**