



Menu San Valentino 2015

Sabato 14 febbraio

Menù degustazione Gourmet

Flute di benvenuto con ostrica, cuculli e focaccia fatta in casa

*L'insalatina tiepida di mare cotta a vapore
all'olio extravergine d'oliva*

Le lasagnette gratinate allo scoglio

*Il trancio d'orata nostrana in crosta di patate
aromatizzate e fagiolini chevalier*

Dessert: Cuore caldo fondente al cioccolato

Piccola pasticceria

Acqua e caffè inclusi

Vino: Bianco Secco della Rina

€ 90,00 a Coppia



Menu San Valentino 2015
Sabato 14 febbraio

Menù degustazione Gran Gourmet

Flute di benvenuto con ostrica, cuculli e focaccia fatta in casa

La sorpresa di Cappon magro

Paglia e fieno con vongole veraci e teneri carciofi

*Aragostella grigliata, vellutata con salsa
al burro aromatizzato e patate nocciola*

Dessert : Coppia chese cake innamorati

Piccola pasticceria

Acqua e caffè inclusi

Vino : Bianco Pigato Crena

€ 100,00 a Coppia