



Menù di San Valentino 2019

Antipasto:

Rosellina di branzino con panna acidula al lime

Primi piatti:

Tagliolino alle fragole con gamberi e vongole

Secondi piatti:

Filetto di spigola con salsa passion fruit e anacardi tostati

Dessert:

Dolce di San Valentino alle fragole

Bevande:

*Vino 1/2 Bianco o 1/2 Rosso
Birra, Bibita, Acqua*

Caffè e amaro

EURO 30,00



Menù di San Valentino 2019

Antipasto:

*Pansotto crudo, bufala e
mousse fresca di pomodoro*

Primi piatti:

*Cuoricini Lodigiani, crema briè con
brunoise di pomodoro e basilico*

Secondi piatti:

*Medaglioni di manzo con crema ai
carciofi e cialda di grana*

Dessert:

Dolce di San Valentino alle fragole

Bevande:

*Vino 1/2 Bianco o 1/2 Rosso
Birra, Bibita, Acqua*

Caffè e amaro

EURO 30,00