

San Valentino 2019

Menù

Baccalà su purea di ceci e rosmarino

Polpettine di pesce alla crema di scampi

Tortino di finocchi e cardi

Crepes taleggio e carciofi

Strozzapreti con gallinella vongole e datterini

Turbante di spigola con verdure croccanti su vellutata di zafferano profumata al limone

Dessert di San Valentino

Vino: Pecorino

Spumante: Martini

La serata sarà allietata dal maestro Vittorio Quattrini

€ 60,00 a persona