

San Valentino 2019



Menù di Carne

*Petto d'oca affumicato all'arancio e finocchio
Chianina della Val di Chiana*

*Crema di patate con cialda di grana
Perle dorate di taleggio e fiori di bosco*

*Soufflé al radicchio con cuore morbido e
Mezzaluna di brisè con zucca e scamorza*

Carnaroli allo Champagne e profumo di tartufo

Caramelle di pasta fresca al ragù bianco

*Secreto di Patanegra alla griglia
con patate al forno e radicchio in tempura*

Insalatina novella

Dolce San Valentino

*Menù completo € 48,00
bevande escluse*

Menù di Pesce

*Cicala di mare all'arancio e finocchio
Marinato di Branzino agli agrumi*

Crema di patate con sauté di gamberi tigrati

*Capa santa con salsa Mornay
Cestino con baccalà dissalato e ratatouille*

Carnaroli con canestrelli mantecato alla ruchetta

*Caramelle di pasta fresca
al profumo di scoglio*

*Trancio di Ombrina all'extravergine d'oliva
con patate al forno e radicchio in tempura*

Insalatina novella

Dolce San Valentino

*Menù completo € 55,00
bevande escluse*