

# San Valentino 2020

## Menù di Carne

*Saluto dalla cucina*

*Capocollo di Manzetta Prussiana con Tête de Moine*

*Panzanella al cappuccio viola e mousse di robiola*

*Croissant salato al radicchio di Treviso*

*Crema di patate con stracciatella di burrata  
e bacon croccante*

*Quaglietta al colonnata con carciofi*

*Risotto con radicchio di Treviso e riduzione di Amarone*

*Ravioli caserecci al ragù di cortile*

*Filetto di vitello gratinato  
con giardinetto di verdure*

*Insalatina novella*

*Dolce San Valentino*

*Menù completo € 48,00  
bevande escluse*

## Menù di Pesce

*Saluto dalla cucina*

*Baccalà dissalato con panzanella di cappuccio viola*

*Gambero nostrano con insalata di finocchio agli agrumi*

*Capa santa dorata  
con crema di patate e stracciatella di burrata D.o.p*

*Aragosta gratinata con salsa Mornay*

*Risotto con scampi nostrani e mascarpone  
al profumo di lime*

*Ravioli caserecci ai frutti di mare*

*San Piero dell'Adriatico  
con fritto di carciofi e giardinetto di verdure*

*Insalatina novella*

*Dolce San Valentino*

*Menù completo € 56,00  
bevande escluse*

