



SPECIALE S. VALENTINO

Menu 4 portate - € 50 - bevande escluse

“E così crescendo e cercando, sì ma dove domani o quando
prenderemo insieme la scia nel tempo della fantasia.
Crescendo e cercando, la via della felicità”

Claudio Baglioni

Antipasto

INSALATA DI POLLO

in due consistenze con cavolo cappuccio

La vostra serata inizierà con un piatto ispirato alla canzone, “Latin lover” di Cesare Cremonini:

una Caesar salad dove un polletto in pelle croccante racchiude un provocante ripieno di pollo, nel rosso del cavolo cappuccio condito con sapori decisi.

Primo

GNOCCHI DI PATATE RIPIENI DI RESEGONE

con salsa rossa alla barbabietola

L'amore tra Paolo e Francesca è cura e dedizione nella morbidezza dell'accogliere.

Come esprimono questi gnocchi avvolgenti su un boccone di formaggio Resegone, esaltati dal rosso passione della salsa alla barbabietola.



Secondo

ARROSTO DI VITELLO

ai frutti rossi con purè di patate

È il momento dell'amore che protegge e sostiene: un arrosto di vitello che sa di casa e di grandi affetti, un sentimento dolce come il suo ripieno di frutti rossi, avvolto da una coperta di purè di patate per la semplicità dello stare insieme.

Dolce

GUSCIO AI DUE CIOCCOLATI

con caramello salato e bavarese con frutta secca

La vostra cena terminerà con il re dell'amore, sua maestà il cioccolato, un involucre bicolore che nasconde il piacere di una morbida crema di caramello salato, bavarese e frutta secca, un inizio per quello che sarà la vostra festa una volta giunti all'altare dell'amore.

LEGGI LE INFORMAZIONI SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) - 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3) Uova e prodotti a base di uova - 4) Pesce e prodotti a base di pesce - 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6) Soia e prodotti a base di soia - 7) Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio - 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e prodotti derivati) - 9) Sedano e prodotti a base di sedano 10) Senape e prodotti a base di senape - 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - 12) Anidride solforosa e solfiti - 13) Lupini e prodotti a base di lupini - 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco

Abbiamo a disposizione dei nostri clienti su richiesta la lista degli allergeni dei singoli piatti.