



...a Lume di Candela

4/02/2018



MENU' DI S. VALENTINO PROPOSTO A € 80,00

l'Antipasto

Tortino di verdure con crema di parmigiano e pancetta affumicata

Culaccia stagionata 30 mesi del Salumificio Rossi Primo di Fontanellato (PR)

89/90 Bianco
riesling renano (70%), chardonnay (30%)
Az. Agr. Padroggi - La Piotta - Lombardia

i Primi piatti

Risotto al profumo di finocchietto e anice stellato con salmone marinato agli agrumi

Raviolo d'anatra con crema di fave e spuma di pecorino dolce toscano

Pinot Noir Les Pierres Dorées 2015
pinot nero 100%
Az. Agr. Louis Latour - Beaujolais
Bourgogne - Francia

il Secondo Piatto

Trancio di ombrina su salsa di malvasia piacentina e verdure d'inverno

i Dolci

Torta Sacher di Yurika

Piccola pasticceria

Passito Sospita
Malvasia aromatica di Candia 100%
Az. Agr. I Perineli - Val Nure - (PC)

Pani, focaccia e grissini del nostro forno
impastati con farine del Molino Dallagiovanna di Gragnanino T.se (PC)

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza
Acqua Minerale Surgiva

LA PRENOTAZIONE E' D'OBBLIGO

+39.0523.978101 - +39.0523.978330
sapiazz@libero.it