



Cena di San Valentino

2016



Foto Saul Leiter

Menu proposto a € 80,00 - Vini e bevande inclusi

L' Aperitivo

Crostino con marmellata di cipolle di Tropea e uovo di quaglia

Crostino croccante con crema di finocchio e tartare di salmone al cocco

Granita di Gin Tonic al lime

Secondo Piatto

Petto di faraona con crema di patata e broccoli affumicati

Nebbiolo d'Alba Ochetti 2013
Az. Agr. Renato Ratti - Piemonte

L' Antipasto

Carpaccio di salmone selvaggio marinato e salsa d'arancia

Storione in crosta speziata e salsa tartara della casa

Spumante Flamant Brut Metodo Charmat 2013
Az. Agr. F.lli Piacentini - Val Tidone (PC)

Dolce

Cremino di mirtilli e gelato allo yogurt
Piccola pasticceria

"Rosa" Malvasia Rosa frizzante
Az. Agr. Montefissa - Val d'Arda (PC)

Primo Piatto

Ravioli di gamberi con salsa di ceci e pomodorini confit

Vermentino Vigne Basse Colli di Luni 2014
Az. Agr. Terenzuola - Toscana

Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza
Acqua Minerale Surgiva

Pane e focaccia del nostro forno, impastati con farina di grano tenero, integrale e non, del Molino Dallagiovanna di Gragnanino T.se (PC)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: TEL. 0523 978101 - sapiazz@libero.it