



# Cena di S. Valentino

14/02/2017



## MENU' PROPOSTO A € 80,00

### *l'Aperitivo*

Flan di zucca con pancetta croccante e salsa di Parmigiano

### *l'Antipasto*

Strudel di verdure al timo

### *i Primi piatti*

Raviolo di carciofi, acciughe e crema di ricotta

Risotto alla barbabietola rossa e caprino fresco

### *il Secondo Piatto*

Ombrina in guazzetto di cozze e vongole con verdure d'inverno

### *i Dolci*

Bianco soffice di malvasia con infuso di lamponi

Piccola pasticceria

### *i Vini*

Spumante, *Perlage Brut*  
Az. Cantina Val Tidone PC

Inzolia 2014, 100% inzolia  
Cantine Barbera (Sicilia)

Lagrein rosé 2015  
95% lagrein, 5% pinot nero  
Az. Agr. Castel Sallegg (Alto Adige)

Malvasia dolce "Magia bianca" 2015  
100% malvasia aromatica di candia  
Az. Agr. Renato Ratti (Piemonte)

---

Pani, focaccia e grissini della casa  
*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 - [sapiazz@libero.it](mailto:sapiazz@libero.it)