



Menu di San Valentino

Aperitivo con Calice di Franciacorta e amuse-bouche

ANTIPASTO

Per Lei e Lui : Misto Thai – gamberetti in tempura, spiedini di pollo, involtini di verdura e tartina di gamberi

PRIMO PIATTO

Per Lei : Riso Jasmine saltato con misticanza di verdure e pollo

Per Lui : Pad Thai – Tagliatelle di riso con gamberi, germogli di soia, arachidi e salsa al tamarindo

SECONDO PIATTO

Per Lei : Sfilacci di Balck Angus con olio piccante, salsa d'ostriche e basilico

Per Lui : Gamberoni al curry rosso con latte di cocco, bouquet di verdure e riso Jasmine

DOLCE

Per Lei : Frutta esotica

Per Lui : Cheese cake al limone con salsa al mango

