



Menu di San Valentino

Aperitivo con Calice di Franciacorta e amuse-bouche

ANTIPASTI

Per Lei: Capesante gratinate con scalogno e salsa al coriandolo

**Per Lui : flan di asparagi con fonduta al taleggio e vela di Parmigiano
croccante**

PRIMO PIATTO

Per Lei : Raviolo tondo con farcia di gamberi di Porto Santo Spirito

**Per Lui : Riso Carnaroli al Franciacorta e tartufo nero con cialda
Grana 36 mesi**

SECONDO PIATTO

**Per Lei : Trancio di salmone a pepe rosa con carciofi croccanti e
mandorle**

**Per Lui : Guancialino di vitello cotto a bassa temperatura con salsa di
cipolle caramellate e sformatino di patate**

DOLCE

Per Lei : Mousse al cioccolato con caramello e zenzero

**Per Lui : Semifreddo al torroncino servito al bicchiere con lingue di
gatto**

