



MENÙ SAN VALENTINO

Gambero con purè affumicato e sambuca

Risotto con vongole, limone e pomodoro candito

Fois gras con crema di miele e peperoncino con porro brasato

Filetto di manzo in crosta di caffè con salsa ai peperoni rossi leggermente piccante

Rosso Savini

Vini in abbinamento

Franciacorta 2001 MG “ Le Marchesine”

C.O.F. Ribolla Gialla 2006 Abbazia di Rosazzo

Barbaresco Albesani 2006 Franco Rocca

Diamante d’Almerita 2007 Tosca d’Almerita

150,00 €* a persona

* Tutti i prezzi sono comprensivi di vino, acqua, caffè e si intendono Iva compresa