



Cena di San Valentino

14 Febbraio 2026 ore 20.00

Menu di carne

* * *

L'INCONTRO DEGLI INNAMORATI

Dolce di culatello, treccina dell'amore con tartelletta di ricotta alle noci

IL DUETTO DELL'AMORE

*Lasagnetta degli innamorati
Cuoricino di burrata con salsiccia, datterino rosso e basilico*

LA PASSIONE

*Rosetta di manzo su letto di scarola con riduzione di vino rosso e zucchine
mandorlate*

LA DOLCE SEDUZIONE

Cake fondente e arancio con cuore di panna cotta e salsa ai frutti rossi

Caffè

Acqua minerale

Vino: Chardonnay Caprolace Casa vinicola Villa Gianna





Cena di San Valentino

14 Febbraio 2026 ore 20.00

* * *

L'INCONTRO DEGLI INNAMORATI

Conchiglia di mare, rosa di salmone con ostrica e passion fruit

IL DUETTO DELL'AMORE

*Lasagnetta al profumo della passione
Cuoricino di burrata con scampo e datterino rosso*

LA PASSIONE

Ombrina e gambero rosso su letto di scarola e salsa allo zafferano

LA DOLCE SEDUZIONE

Cake fondente e arancio con cuore di panna cotta e salsa ai frutti rossi

Caffè

Acqua minerale

Vino: Chardonnay Caprolace Casa vinicola Villa Gianna

