



## San Valentino Menù

Lo chef Gianni Tarabini  
propone:

Insalatina di granchio reale accompagnato  
da frutta e verdura con maionese allo zenzero

\*\*\*

Sformatino di zucca con vellutata al Latteria  
e tartufo nero della Costiera dei Cech

\*\*\*

Mantecato di riso Azienda Agricola Salera  
ai gamberi rossi ed erbe profumate

\*\*\*

Ravioli al cioccolato con ragù d'anatra  
su crema di sedano rapa

\*\*\*

Costoletta d'agnello alla frutta secca e gocce di miele  
millefiori

Purè di braschè e giardinetto di verdure dell'orto

\*\*\*

Tavolozza di frutta fresca con fonduta di cioccolato

Caffè e acqua

**Euro 50,00 a persona**

La nostra sommelier Elisa Iemoli  
sarà lieta di proporre il giusto  
abbinamento vino dalla selezione  
della nostra cantina.