

SAN VALENTINO

Benvenuto dello Chef

Fungo prataiolo, insalatina di puntarelle e rape miste

Risotto al melograno, balsamico invecchiato 25 anni e
radicchio tardivo IGP

Filetto di rombo chiodato, couscous al dragoncello,
insalatina di agrumi e erbe aromatiche

Petto di pollo biologico, involtino di verza e tartufo nero

Cioccolato e lampone

Caffè e piccola pasticceria

€200 a persona, bevande escluse