



Il Menu di San Valentino

Aperitief

Glasje Prosecco

vergezeld met toastje met kaviaar en verse oester

Voorgerecht naar keuze

Langoustine Gratinée agli Aromi Mediterranei

Langoustines gegratineerd in de oven met look en zuiderse aroma's

of

Pagliettina Grigliata con Parmigiano e Tartufo fresco

Gegrilde zachte Pagliettinakaas opgerold met spek uit Tirolo
op een bedje van boontjes, kerstomaatjes en parmezaanse kaas
Afgewerkt met schilfers van verse truffel

Tussengerecht naar keuze

Raviolo al Nero di Seppia con Scampi

Proefje van raviolo met inktvisinkt gevuld met schaaldieren
op een bedje van een paprikasaus met scampi's

of

Caramelle di Spek e Carota Bianca con Scalogno e Tartufo

Proefje van snoepravioli gevuld met spek en pastinaak
op een bedje van sjalot saus afgewerkt met verse truffel

Hoofdgerecht naar keuze

Gamberoni con Coppa in salsa al Limoncello

Gamba's opgerold met coppa geflambeerd met limoncello en lime saus
opgediend met groentjes en gebraden aardappelen

of

Filetto di Maiale avvolto nel Lardo in Salsa al Pepe verde

Varkenshaasje opgerold met buikvetspek uit Colonnata
in een verse groenepepersaus
opgediend met groentjes en gebraden aardappelen

Dessert

Panna Cotta con Macedonia di Fragole

Panna cotta met macedonia van verse aardbeien
en coulis van aardbeien
vergezeld met koffie of thee