



*Durante la sera più romantica dell'anno il suono del pianoforte  
accompagnerà una cena a lume di candela.....*



*MENU' CENA SAN VALENTINO 14 febbraio 2020*

*Flute di benvenuto*

\*\*\*

*Antipasti di pesce:*

*Carpaccio di pesce spada con rucola e melogranò*

*Gamberetti in salsa guacamole*

*Salmone affumicato koenvissee con caprino fresco e erba cipollina*

*Polpo tiepido con patate*

\*\*\*

*Antipasti alla Pinin:*

*Prosciutto di Parma e Melone, Bresaola e Caprino,*

*Affettati misti alla piemontese, Carne cruda all'albese,*

*Lardo al miele*

*Antipasti magri assortiti*

\*\*\*

*Riso allo Champagne con Funghi*

*Tortelloni di branzino con carciofi e gamberetti*

\*\*\*

*Medaglioni di maialino in crosta*

*con ratatouille di verdure e salsa fucsia*

\*\*\*

*Crema catalana alle gocce di cioccolato con ciuprino di rhum*

\*\*\*

*Caffè'*

*Euro 49.00 (vini inclusi)*