



Mille e una Notte
RICEVIMENTI



CENA ROMANTICA
SAN VALENTINO
MARTEDI 14 FEBBRAIO

MENU DI **PESCE** | MENU DI **CARNE**



Mille e una Notte
RICEVIMENTI

CENA ROMANTICA DI **SAN VALENTINO**

14 FEBBRAIO 2023

MENU DI PESCE

ANTIPASTI

Velo di pesce spada affumicato alle spezie orientali su nido di lollo biondo
Catalana di calamaretti con stick di verdure fresche
Gamberi al vapore con fragoline di bosco e chicchi di melograno
Trittico di sushi marino su foglia di acero verde
Fagotto di crespella con robiola e salmone norvegese su fondo di soncino

PRIMI

Cuoricini con capesante e gambero rosso di Mazara
al ragù di rana pescatrice, gamberi viola e datterino giallo
Riso Carnaroli mantecato con pesto di pistacchi,
crema di stracchino e carpaccio di petto d'oca affumicato

SECONDI

Filetto di ombrina al pistacchio su specchio di patata violetta
Gamberoni scottati allo zenzero e miele su crema di stracciatella pugliese
Misticanza di insalatina verde e radicchio rosso
di Treviso con aceto di lampone e brunoise esotica
Composizione di frutta fresca
Cheesecake con cuore di fragola e confettura ai frutti di bosco

BIBITE

Vino bianco: Fiano Verdeca DOC Cantine Fiorentino
Vino rosso: Negramaro DOC Cantine Fiorentino

Amari e Caffè

€ 50,00

MUSICA DAL VIVO

PER INFO E PRENOTAZIONI: 3208716052 DONATO



Mille e una Notte
RICEVIMENTI

CENA ROMANTICA DI **SAN VALENTINO**

14 FEBBRAIO 2023

MENU DI CARNE

ANTIPASTI

Fagottino di sfoglia ripieno di filetto di maiale e funghi misti
Carciofo marinato in camicia di bacon croccante
Ventagli di salumi di selvaggina
Trittico di sushi alla piemontese
Burratina con granella di pistacchio di Bronte
adagiata su radicchio rosso di Treviso

PRIMI

Cuoricini guanciaie e pecorino romano con tocchetti di salsiccia fresca,
funghi porcini e datterino giallo
Riso Carnaroli mantecato con pesto di pistacchi,
crema di stracchino e carpaccio di petto d'oca affumicato

SECONDI

Carrè di maiale disossato con salsa al marsala e carpaccio di tartufo
Costine di abbacchio marinato al ginepro, vino rosso gratinate al forno
Misticanza di insalatina verde e radicchio rosso
di Treviso con aceto di lampone e brunoise esotica

Composizione di frutta fresca
Cheesecake con cuore di fragola e confettura ai frutti di bosco

BIBITE

Vino bianco: Fiano Verdecia DOC Cantine Fiorentino
Vino rosso: Negramaro DOC Cantine Fiorentino

Amari e Caffè

€ 50,00

MUSICA DAL VIVO

PER INFO E PRENOTAZIONI: 3208716052 DONATO