



# San Valentino

## Menù Al Tavolo

Aperitivo analcolico agli agrumi e mentuccia fresca.

*Spumante Cartizze Superiore di Valdobbiadene d.o.c.g Casa ColSaliz*

Con benvenuto dello Chef a sorpresa

Strudel di branzino su crema di patate con fiori di zuccina e maggiorna  
Carpaccio di Chianina scottato con insalata di cannellini al dragoncello e Castelmagno

*Lugana d.o.c 2017 Casa Otella*

Riso carnaroli con crema di peperoni gialli, cappesante scottate e tartufo di Norcia

*Greco di Tufo d.o.c.g 2017 Cantine di Marzo*

Petto di faraona con bottaggio leggero, zuppetta di porcini e foglie di timo

Millefoglie di patate al profumo di caffè

*Gaudium rosso d.o.c 2012 della Valtellina Casa Sesterzio*

## Dessert

Mangia e bevi degli innamorati allo Cherry

*Alto Adige Moscato Rosa Kellerei Gries*

Caffè e coccole



Angolo Bar

€/ 45,00 a persona

iva 10% inclusa



A richiesta per la serata si preparano menù per vegetariani, vegani e intolleranze alimentari

 Prezzo promozionale per le coppie di futuri sposi 2019/2020 che desiderano partecipare 

Per prenotazioni: Tel. 02.9988053 (ufficio Rinfrescart)

Tel. 02.9306294 (ufficio Cascina al Pozzo)

**14 Febbraio 2019**  
**ore 20.00**