

MENÙ DI SAN VALENTINO



Benvenuto agli innamorati:

brindisi con prosecco e bocconcino fritto

Tortino di patate con fonduta al tartufo nero

Carpaccio di scottona con rucola e pinoli tostati

Tortelli di ricotta e pere ai formaggi

*Straccetti di filetto di manzo al Cointreau su
julienne di cappuccio*

Patate al forno

*Bigné con crema di mascarpone e ganache al
cioccolato*

Flute di Visciolì di Pergola

Caffè

€ 80,00 a coppia

*Compresi 1 Bottiglia Vino Marche Sangiovese cantina
Colli Ripani e un' acqua minerale a coppia*