

San Valentino

14/15 FEBBRAIO 2020

• PICCOLA CARTE •

antipasti

- Insalata di carciofi con scaglie di Fen e agretto al melograno € 13,00
- Culaccia con mousse di caprino e pesteda € 11,50
- Salmone selvatico affumicato con panbrioche e riccioli di burro € 12,50

primi

- Tagliatelle rosa ai gamberi e zucchine € 11,00
- Ravioli di lepore con salsa al ginepro € 10,50
- Crespelle con ricotta e carciofi € 9,50

secondi

- Filetto di manzo con salsa al radicchio e fagiolini all'agro € 18,00
- Tagliata di pesce spada in salmoriglio con patate al vapore € 22,00
- Nodino ai porcini con patate mascotte € 18,00

Dessert... due cuori e una capanna

- Mousse di cioccolato al latte con cuore di caramello € 6,50
- Mousse di lamponi con cuore di cioccolato bianco

in Cantina

- | | bot. | bic. |
|--|---------|--------|
| Rosso San Sebastiano BIO - Merlot di Toscana | € 22,90 | € 3,90 |
| Rosso Belvedere DOCG - Valtellina Superiore | € 24,50 | € 5,00 |
| Bianco Passerina IGT delle Marche | € 15,90 | € 3,40 |
| Da Dessert Passito Santo Spirito | | € 3,90 |

Pane e coperto € 2,00

La Brace