

SABATO 14  
FEBBRAIO  
DALLE ORE 20:00

SAN  
VAL  
ENT  
INO



## BENVENUTO

Vol-au-vent tiepido con cuore di formaggi nostrani,  
accompagnato da un calice di Tenuta La Vigna spumante  
metodo classico “Anna Botti”

## ANTIPASTO

Incontro di tacos: battuta di fassona al coltello,  
salsa teriyaki e pizzico di wasabi;  
tartare di salmone nordico, olio EVO del Garda,  
succo d’arancia e aneto; insalatina “21 Germogli”,  
vinaigrette all’aceto di mele, cristalli di sale Maldon

## PRIMI

Riso Carnaroli stagionato, champagne, aragosta,  
lamponi, ganache al cioccolato rosa ruby

“Terra Madre”: cremoso alle erbe mantecato al tartufo nero,  
sfoglia verde alle erbette, foie gras al burro di cacao,  
ristretto al vino rosso speziato

## SECONDO

Suprema di faraona cotta al punto,  
crumble di gamberi rossi di Mazara del Vallo,  
salsa alla rosa canina, insalata di pak-choi croccante

## DOLCE

Semifreddo alle patate dolci,  
torroncino cremonese artigianale,  
salsa mou al latte di mandorle e amarene

## IN ABBINAMENTO

Tenuta La Vigna “Rubinera”  
Tenuta La Vigna “Torrazza”

*Caffè, cannoncini riempiti al momento e biscotteria artigianale*

**€70 cad.**

