



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 erbetto, 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.

