



San Valentino

MENU CARNE

85€
per ospite

APERITIVO

Aperitivo di Benvenuto con bollicine,
Chips di pane Carasau con Feta greca
e riduzione di Frutti rossi con Erba Cipollina

L' ANTIPASTO

Polpetta di Bollito "Dorata e Fritta"
su Senape di Dijon
Carpaccio di Manzo Olio Evo,
sale Maldon e Tartufo nero Pregiato

I PRIMI

Pappardelle al Ragout bianco di Anatra e Timo

IL SECONDO

Costolette di Agnello
con fonduta di Gorgonzola servito con
insalatina di rucola, fragole
e gocce di aceto balsamico

IL DOLCE

Soufflé al cioccolato bianco
dal cuore caldo accompagnato
da fondente di Modica e Lamponi

DALLA NOSTRA CANTINA LA SELEZIONE DI VINI

Prosecco "Borgo Molino" Doc
Merlot "Borgo Molino" Doc
Berlucchi "Cuvée Imperiale" DOCG

Caffè e Amari inclusi

Info e prenotazioni

06-99336003 / 346 866 8097 / 349 056 1052

info@lalocandadelpontefice.it

È gradita la prenotazione



San Valentino

MENU PESCE

85€
per ospite

APERITIVO

Aperitivo di Benvenuto con bollicine,
Chips di pane Carasau
con Feta greca e riduzione
di Frutti rossi con Erba Cipollina

L' ANTIPASTO

Gamberi in crostata di Guanciale
su crema di Piselli e fili di Peperoncino
Carpaccio di Spigola marinato alla Rapa rossa,
Olio Evo, Sale Maldon e Pomodorini semi Dry

I PRIMI

Risotto Cacio & Pepe, Gamberi crudi e Lime

IL SECONDO

Saltimbocca di Ombrina su Rostì di
Patate servito con
Insalatina di rucola, fragole
e gocce di aceto balsamico

IL DOLCE

Soufflé al cioccolato bianco
dal cuore caldo accompagnato
da fondente di Modica e Lamponi

DALLA NOSTRA CANTINA LA SELEZIONE DI VINI

Prosecco "Borgo Molino" Doc
Sauvignon "Borgo Molino" IGT
Berlucchi "Cuvée Imperiale" DOCG

Caffè e Amari inclusi

Info e prenotazioni

06-99336003 / 346 866 8097 / 349 056 1052

info@lalocandadelpontefice.it

È gradita la prenotazione