



Cena di San Valentino 2010

Appetizer

Canapé di segale con salmone affumicato

Antipasto

“Trittico di Antipasti”:

(mazzancolle con carciofi, cous cous con cuore di branzino, tataki di tonno)

Primo

Gnocchetti bicolore con cocktail di mare

Secondo

Ombrina al forno con salsa allo zenzero e sformato di verdura

Dolce

**Semifreddo alle fragole su letto di crema inglese
Calice di moscato “Cascina Fonda”**

Acqua minerale San Benedetto

Caffè o Moretta

Vino

Offida Passarina Doc “San Giovanni”

46,00 € a persona

