



# *Romantica Cena Gourmet di San Valentino*

**"Piccanti Seduzioni" Venerdì 14 febbraio 2020 ore 20.30**

## ***il saluto dalla cucina:***

zuppetta di lenticchie bio piccanti con una mayonese fatta in casa all'olio evo e zenzero

## ***gli antipasti:***

plateau di affettati pregiati: capocollo di Martina, petto d'oca Istriano affumicato, lardo di masseria, flan al parmigiano e tartufo nero

gamberi imperiali al vapore, misticanza all'aceto di mele e stracciatella alle mandorle e carpaccio di tonno al pistacchio

## ***il primo piatto:***

paccheri con gamberi pomodorini e gazpacho, olio al basilico e panfritto

## ***il piatto di mezzo:***

filetto di branzino croccante, finocchio brasato al burro e parmigiano e crema di patate alla paprika (in alternativa piatto di formaggi stagionati e miele)

## ***il dessert:***

tortino al cioccolato piccante e mandorle su crema inglese  
biscottini di Ceglie Messapica presidio Slow Food

**il menù degustazione € 35,00 a persona vino e acqua inclusi**

Bevande incluse a coppia: acqua liscia o gassata, 1 bottiglia vino o prosecco

**ROMANTICA MUSICA DAL VIVO con il "LOVE JUKE BOX" potrai dedicare, far cantare e ballare la vostra canzone alla tua dolce metà... per le signore una splendida rosa rossa**

Bevande extra: calice vino € 3 / calice prosecco € 5 / calice Ferrari € 10  
bottiglia vino bianco rosato o rosso € 12 / Prosecco € 15 / Ferrari Brut € 35  
caffè € 1, liquori grappe € 3