

*Dom*

*14 Febbraio 2025*

**LA CENA  
DI SAN  
VALENTINO**

*Cena a lume di candela, violinista dal vivo  
e petali di rosa per un'atmosfera unica*

# PROPOSTA TERRA

## ANTIPASTO

*Magatello di vitello cbt, spinacino, limone candito,  
caramello salato*

## PRIMO

*Riso Carnaroli "Acquerello", barbabietola, mela  
rossa, crema di burrata*

## SECONDO

*Spalletta di maialino al forno, la sua demiglance,  
patata morbida alla senape antica*

## DESSERT

*Crumble alle mandorle, lamponi, salsa alla  
vaniglia e sale maldon*

€ 4 5 , 0 0

*Acqua, coperto, caffè inclusi  
Vino escluso*



# PROPOSTA MARE

## ANTIPASTO

*Branzino marinato agli agrumi, riduzione al pomodoro glassato, piccola giardiniera di verdure*

## PRIMO

*Riso Carnaroli "Acquerello", barbabietola, mela rossa, crema di burrata*

## SECONDO

*Baccalà in lenta cottura, salsa ai pinoli, olio al prezzemolo*

## DESSERT

*Crumble alle mandorle, lamponi, salsa alla vaniglia e sale maldon*

€ 45,00

*Acqua, coperto, caffè inclusi*

*Vino escluso*



*Info e Prenotazioni*

*+39 366 64 76 940*

*Corso Starda Nuova 86, Pavia*