



## MENU SAN VALENTINO 2024

### INOSTRI ANTIPASTI 14.00

Polpettine impanate di carciofo e primo sale servite con culisse al pomodoro e ciuffi di finocchietto

Carpaccio di filetto di manzo affumicato su letto di insalatina di avocado e zenzero al lime

Millefoglie di Polenta di Storo frita con radicchio di Treviso tardivo e lardo di colonnata al Chianti

Fagottino di zucchine al salmone selvaggio con spuma all'aneto e gocce di salsa Teriyaki

### INOSTRI PRIMI 16.00

Risotto alla rapa rossa e provola affumicata con ciuffi di crema di cavolo nero (min 2 porzioni)

Spaghetti rossi alla chitarra con pesto al pistacchio, burratina di bufala e fili di peperoncino

Ravioli ai frutti di mare e crostacei su guazzetto al lime e timo

Maltagliati con salsiccia affumicata al Sauternes, crema di Pecorino di Pienza a gocce e granulata di noci Pecan

### INOSTRI SECONDI

Battuta di Fassona Valdostana al tartufo con focaccia alle erbe e riccioli di burro mentolato

20.00

Filetto di manzo alle cinque spezie in guancia affumicata di Amatrice con rondò di patate rosse speziate

25.00

Medaglioni di pollo con ripieno ai carciofi avvolto in porchetta di Ariccia su letto di insalatina con ristretto al melograno

20.00

## IL NOSTRO GRILL:

Costata di Sashi Finlandese  
7,00

all'etto

Costata di Puledro 400 gr  
25.00

Fiorentina di Sashi Finlandese  
9.00

all'etto

## VERDURE E CONTORNI

5,00

Insalata Mista  
Verdure ai Ferri (Melanzane, Zucchine)  
Patate fritte di Nonna Angela  
Patate al Forno  
Radicchio di Treviso ai Ferri

## DESSERTS

7.00

SEMIFREDDO AL TORRONCINO ED AMARENA

SALAME AL CIOCCOLATO CON CREMA AL  
MASCARPONE

TIRAMISU'

SORBETTO AL LIMONE

3.00

SORBETTO ALLA AMARENA

3.00

SORBETTO AL CAFFE'

3.00