



*Cena San Valentino 2024  
mercoledì 14 Febbraio ore 20,30*

*Aperitivo*

*Antipasto:*

*Flan di Zucca Mantovana e Formaggi d'Alpeggio*

*Primi Piatti:*

*Tagliolini Freschi agli Scampi dell'Adriatico  
Risotto alla Parmigiana con Guanciale Croccante*

*Sorbetto di Limone e Spumante*

*Secondo di Pesce:*

*Filetto di Branzino in Crosta di Mandorle*

*Dessert*

*Caffè*

*Vini Abbinati:*

*Sauvignon Trento Doc, Lavis  
Toscana Rosso, San Luciano  
Cuvée Montecchi, Torre dei Vescovi*

*COSTO A PERSONA 65€  
(vini e bevande compresi)*