



*Cena San Valentino 2025
venerdì 14 Febbraio ore 20,30*

*Prè Entrèe
(a discrezione dello chef)*

*Antipasto:
Carpaccio di Salmone Marinato allo Zenzero*

*Primo Piatto:
Risotto Mantecato con Pere e Gruyère*

*Secondo Piatto:
Ricciola al Forno con Carciofi Gratinati*

Sorbetto al Limone

*Dessert
(a discrezione dello chef)*

Caffè

*Vini Abbinati:
Chardonnay Trento Doc, Lavis
Cuvèe Belstar, Bisol
Cuvèe Montecchi, Torre dei Vescovi*

*COSTO A PERSONA 70€
(vini e bevande compresi)*