



San Valentino 2020

*Cena romantica al lume di candela, accompagnata
dalle dolci note del Violino di Gobbato Lucio*

MENÙ DELLA SERATA

ACCOGLIENZA

Brindisi di benvenuto con Frivolozze e Stuzzichini
Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo, Milus e Grignel

ANTIPASTO

Tartar di salmerino, salsa guacamole e carciofi sauté
Chardonnay, Cantina Ronchi di Manzano

PRIMI PIATTI

Tortello al sedano rapa, sugo d'arrosto, speck d'anatra e sentore di Kren
LAVION, Merlot amabile "Vigna dal Paradis"

SECONDO PIATTO

Magretto d'anatra al punto rosa con scorzette d'arancia e melograno
*Contorni assortiti e gran misto d'insalate
COLVERE, Cabernet franc e sauvignon "podere Buona Vite"*

LE DOLCEZZE DI CUPIDO

Le dolcezze di Cupido, cuore di sacher e salsa al lampone
Boule di vini da dessert

FINE PASTO

Caffè alla grappa, liquorini, frutta spiritosa
MILUS BRULE', succo di mela speziato e tiepido



Programma della serata

Ore 20,00 Accoglienza e brindisi di benvenuto
Ore 20,30 Cena al lume di candela
Ore 23,00 Omaggio agli ospiti
Ore 23,30 Arrivederci alle prossime feste

Prezzo € 45,00 a persona

Notte di san Valentino

*... tre fiammiferi accesi uno per uno nella notte
il primo per vederti tutto il viso
il secondo per vederti gli occhi
l'ultimo per vedere la tua bocca ...
... e tutto il buio intorno per ricordarmi queste cose
mentre ti stringo tra le braccia (J.Prevert)*