

# San Valentino 2026



## **Antipasto**

*Insalata di calamari con verdurine*

*cocktail di gamberi*

*Tartare di Tonno con salsa di soia*

*Barchetta con gamberetti bianchi*

*Baccalà con crema di ceci*



## **Primi**

*Riso al cuore rosso con crema di taleggio*

*Penne al granchio*



## **Secondo**

*Salmone al pepe rosa con flan di patate*

## **Dessert**



*Panna Cotta con frutti di bosco*

## **Bevande**

*Prosecco Valdobbiadene docg*

*Bianco Badia di Morrona*

*Acqua naturale e gassata*

*caffè*

**€ 55**

