

Opzione 1 - Menù della Passione (a Base di Pesce)

Aperitivo San Valentino

Cocktail Rossini

Antipasto

Carpaccio di crostacei reali su letto d'asparagi e
puntarelle marinate al limone

Bis di Primi Piatti

Risotto alle fragole maliziose con ristretto di aceto
balsamico

Cuori di tortelloni con pasta al nero di seppia e ripieno di
branzino, mantecati allo zafferano

Secondo Piatto

Nido di filetto di rombo su coulis di pomodoro con
fagiolini in tempura

Sorbetto allo Champagne

Dessert

"I Cuori di Afrodite" al cioccolato e fragola

Vini selezione "Il Castelletto". Coperto, acqua e caffè
compresi.