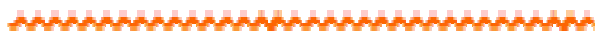


San Valentino

Menù:

Sformato di carciofi freschi e timo
su cialda di parmigiano reggiano

Involtini di zucchine alla robiola
con salmone norvegese affumicato
ed erba cipollina



Chicche di patate allo speck del
Tirolo, crema di taleggio giovane
e punte di asparagi

Risotto alla gremolada di verdure
invernali con bocconcini di cervo
stufati al nebbiolo



Filetto di vitella nella verza al
brandy e patè di fegato con sformato
di patate e porri



Aspic di mele su biscotto croccante
all'amaretto e salsa alle
fragoline di bosco

*La sera di San Valentino potrete cenare con menù fisso
oppure alla carta*

*Per ulteriori informazioni
telefonare al numero 039.32.20.60*