



Menu di San Valentino per due persone
con Antipasto, Primo, Secondo e Dessert
(Coperto, Bevande e Caffè esclusi)



Pepata di Cozze al profumo d'Arancio



Risotto ai Gamberoni e Asparagi di Zambana
in Cialda al Basilico

Ordine minimo due porzioni.

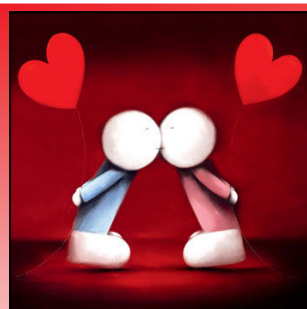
Tempo medio di cottura: 15-20 minuti



Tagliata di Salmone alla Brace
con Patate alla Maggiorana



Crema di Gelato alle Fragole
con Lingue di Gatto
e scagliette di Gianduia



Buona Festa degli innamorati!