

Menù di San Valentino

Antipasto

- *Trancio di salmone in oliocottura con verdure croccanti, salsa di yogurt e cipollina*
- *Flan di baccalà con cremoso di patate, uvetta e noci*

Primo

- *Conchiglioni ripieni di ombrina con crema di broccolo romano, burrata e sbriciolata di tarallo*

Secondo

- *Cappone di mare, brodetto piccante, scarola con capperi e olive su crostone di provola affumicata*

Dolce

- *Mousse di ricotta di bufala e yogurt, gelée di lamponi su crostatina al fondente*

Bevande

- *Acqua, bollicine italiane, caffè e amari*

Costo a persona euro 45,00

Per informazioni:

Tel:0575487294

Mail:info@castellodivalenzano.it