

La cena di San Valentino

PROGRAMMA della SERATA | Dalle ore 20

ENTREE DI BENVENUTO

Piccolo sandwich di pane croccante alla liquirizia e semi di sesamo,
farcito di avocado, gambero e broccoletto verde

Prosecco Docg e Centrifughe fresche

ANTIPASTO

Cappuccino di gransoporo e spuma di patate
con brioche salata farcita di orata marinato all'erbette e lime

Friulano Doc Friuli Riserva "I Tesori di Crema"

PRIMO PIATTO

Raviolo farcito di taleggio su crema di zucca
con cumble di amaretto e cialda di grana ai semi di zucca

SECONDO PIATTO CON CONTORNO

Filetto di vitello in crosta di crusca d'avena con salsa soffice al pepe verde guarnito con patatine novelle
e peperoni all'acciuga

Cabernet Franc Riserva "I Tesori di Crema"

DESSERT

Mousse alla gianduia con crema alle more e caramello salato

*Moscato Rosè Az. Agr. Casa Roma
Caffè | Acqua naturale e frizzante*

Costo del menu € 50/pers.

In collaborazione con Estetica Sesto Senso per Voi speciale regalo di coppia!



di Crema Valter Via Montello, 9 – 310470 Giavera del M. Ilo (TV)
Tel. 0422 776042

info@lacucinadicrema.it
www.lacucinadicrema.it