FORESTERIA
Mongerrati

San Valentino

Antipasti

Petali di Lonzino di Maiale con Salsa Tonnata e Capperi
Bocconcini di Pani Colorati Ripieni di Rughetta, Stracciatella e Pesto di pomodoro Secco
Roast beef freddo con carciofi crudi croccanti
Caponata revisionata di Mele in agrodolce
Bocconcini Ricotta Panata e Fritta con il cuore morbido
Funghi Cardoncelli con Maionaise all'Aglio
Arancinetta di Cous Cous adagiata su vellutata ai due pomodori
Fagottino fuso di Caciocavallo in Camicia

Primo

Cuori rossi ripieni di bufala e basilico su vellutata di Carciofi insaporita alle acciughe e polvere di olive nere
Riso mantecato con punte di asparagi freschi e salsiccia aromatica

Secondi

Filetto tenerissimo cotto lentamente, accompagnato da carciofi profumati e una salsa delicata
Fagottino dal cuore morbido di tuma e cicorietta selvatica
Purè di patate al Rosmarino

Dessert

Cheesecake fredda completata da una coulis di fragole fresche.

€ 35,00 a persona

Acqua
Vino rosso
bibite