

14 Febbraio 2019

# San Valentino

## ANTIPASTI

Carpaccio di chianina marinato con burrata, crostino di pan brioche, pomodorini conditi, pesto d'olive tagiasche  
Flam di rosole con uovo di quaglia,  
porro fritto e salsa agrodolce

## PRIMI

Lasagnetta con biette rosse, crescenza e zafferano  
Raviolo con guancetta, spuma di patate,  
erba cipollina e zucca caramellata

## SECONDO

Capocollo di patanegra in lunga cottura al Buttafuoco  
purea di sedano rapa e cavolo viola

## DESSERT

Mousse al cioccolato bianco,  
crema di pistacchio, crumble alle nocciole

Vini in abbinamento

*€ 43.00 escluso bevande*