

# *La Cena di San Valentino*



## *Aperitivo di benvenuto*

*Crudo di scampi e salsa di maracuja  
Prosecco Extra Dry Az. Agricola Le Manzane*

## *Antipasto*

*Baccalà fritto, insalata di puntarelle e mirtilli ghiacciati con  
maionese al lime affumicata*

## *Il Primo piatto*

*Pappardelle con astice, carciofi scottati e stracciatella*

## *Il Secondo piatto*

*Trancio di branzino al burro, latte di cocco e  
broccolo fiolaro di Creazzo*

## *Il Dolce*

*Tre cioccolati ... croccante di Brownies e salsa al lampone*

## *Il vino in abbinamento*

*Fiano del Salento Igt Az. Agricola Liveli*

*Il menù è proposto a 140,00 euro a coppia  
Infermiamo i gentili clienti che la prenotazione sarà confermata con acconto*