

San Valentino 2020

Tariffe

MENU' SAN VALENTINO A BASE DI PESCE

Aperitivo

Arrosticini di pesce, frittelline di mare, prosecco.

Antipasto

Carpaccio di polpo, salmone marinato, sgombro al limone, flan ai gamberi su crema di zucca

Primo piatto

Risotto carnaroli con bottarga di muggine.

Secondo piatto

Ombrina con ratatouille di verdure.

Contorno

Insalatina rucola e agrumi

Dessert

Tortino al cuore caldo

MENU' SAN VALENTINO A BASE DI CARNE

Aperitivo

Arrosticini d'agnello, frittelline, prosecco.

Antipasto

Cornetti di bresaola e mascarpone, speck e carciofini; prosciutto di parma e sfere di giallo;
flan di funghi porcini.

Primo piatto

Risotto carnaroli con speck e julienne di zucchine.

Secondo piatto

Faraona farcita con ratatouille di verdure

Contorno

Insalatina rucola e agrumi

Dessert

Tortino al cuore caldo

1) Weekend 2 notti in pensione completa :
arrivo venerdì 14/02/20 con cena e partenza domenica 16/02/20 con pranzo.
Tariffa € 280,00 a coppia.

2) Weekend 1 notte in pensione completa :
arrivo venerdì 14/02/2020 con cena di San Valentino e partenza Sabato 15/02/2020 con pranzo.
Tariffa € 150,00 a coppia.

3) Weekend 1 notte in mezza pensione:
arrivo venerdì 14/02/2020 con cena di San Valentino e partenza Sabato 15/02/2020 con colazione.
Tariffa € 130,00 a coppia.

4) Cena romantica del 14 o del 15/02 con menù di San Valentino € 90,00 a coppia .

Per prenotazioni chiamare al
0875- 52550

Dalla Cantina:

- Prosecco
- Vino della casa
- Acqua minerale
- Bibite
- Caffè e digestivi

Il menù potrà subire delle variazioni

