

14/02/2026

SAN VALENTINO

Menù degustazione € 35

TRIS DI ANTIPASTI

Mozzarellina di bufala ripiena
con pomodori secchi e prosciutto crudo

Insalatina mista con pere e caprino

Involentino croccante di pesce e patate
con salsa cipollotto, soia e zenzero

PRIMO

Tortelli rustici al capriolo in crema di funghi
oppure

Ravioli di baccalà con pesto genovese

SECONDO

Filetto di spigola con arancia, aneto e olio alla vaniglia
oppure

Coniglio in porchetta con patate al forno

DOLCE

Tortino al cioccolato con cuore caldo di lampone

Pacchetti degustazione vino
Abbina i tuoi calici al menù:



- 1 calice in abbinamento → € 5
- Mini degustazione → (3 calici in versione assaggio + liquore) € 10
- Percorso completo → (3 calici + liquore) € 15