

**Menu di San Valentino**

---

**APERITIVO DI BENVENUTO CON STUZZICHINI**

**Canapé e Stuzzichini con flute di Prosecco**

*Kanapé och tilltugg med ett glas Prosecco eller alkoholfri Mouserande vin*

**ANTIPASTO**

**Carpaccio di Rombo e Battuta di Gambero Marinati in Salsa di  
Frutto della Passione**

*Hällefundra carpaccio och hackade jätteräkor marinerade i passionsfruktsås*

*Eller*

**Burratina Pugliese con Pomodorini e Rose di Parmigiano Reggiano**

*Krämig mozzarella från Apulien med söta tomater och flingor av  
Parmigiano Reggiano*

**SECONDO PIATTO**

**Coda di Rospo in Padella con Gambero al Vapore e Patate allo Zafferano**

*Stekt marulk med ångad räka och saffranspotats*

*Eller*

**Medaglione di filetto di Manzo al Pepe Rosa con Tortino di Patate e  
Asparagi al Vapore**

*Oxfilémedaljong med rosépeppar, potatisbakelse och ångad sparris*

**DOLCE**

**Coppa di Fragole con Sorbetto**

*Färska jordgubbar med sorbet*

*Eller*

**Tortino al Cioccolato con Gelato al Cioccolato blanco e Rosmarino**

*Varm hemgjord chokladkaka med vit choklad-rosmarinlass*

