

*Menu*  
*di S. Valentino*



L'antipasto

Rosa di salmone marinato all'anice, con soncino, spuma di rafano e grissino di millefoglie al sesamo

\*\*\*

Il primo

Cuori di farina di segale alle rape rosse con verdure e gamberi in guazzetto

\*\*\*

Il secondo

Filetto di rombo con guanciaie, pomodoro confit, crema di polenta di Mortegliano, friarelli saltati e gocce di Asperum

\*\*\*

Il dessert

Tartufo al cioccolato e miele gelato su insalata d'arance

Euro 45 a persona

