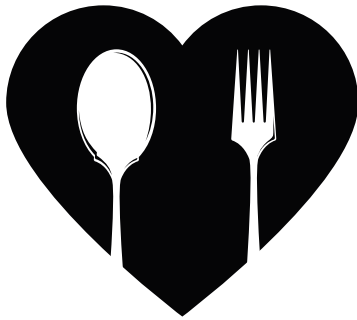


K



San Valentino

Antipasti

Bis di flan di baccalà con salsa delicata all'acciuga e di zucca e spinaci con fonduta

~

Carpaccio di anatra marinata su julienne di finocchi all'arancia,
soncino e salsa all'aceto di lamponi

~

Cesar salad di salmone scozzese affumicato con salsa tartara

Primi

Lasagnetta verde con ragù alle tre carni e carciofi scottati

~

Risotto Carnaroli al melograno e Prosecco Bellenda

~

Linguine di Gragnano con polpettine di tonno al pomodoro e melanzane*

Secondi

Calamaro ripieno di spinaci e fiordilatte su salsa di pomodoro San Marzano

~

Supreme di faraona farcita di robiola su crema di funghi

~

Brasato al Nebbiolo con purè di patate viola

Dolci

Semifreddo al torrone delle Langhe con salsa al cioccolato

~

Tarte tatin con gelato biologico al fiordilatte*

~

Mousse al cioccolato fondente con fragole

~

Tortino di nocciole Igp con crema al Moscato

~

Torta di pere, amaretti e cioccolato

€ 50.00 - bevande escluse

* contiene glutine

RESTAURANT & WINES
K I P L I N G

since 1996

