

# San Valentino

## ENTRÉE

Bigné salato farcito con Scorfano mantecato  
Spuma di Mascarpone e rosa di Salmone marinato all'Aneto  
Ostrica gratinata in salsa Mornay

\*\*\*

## ANTIPASTO

Polpo Grigliato su vellutata di Peperone rosso  
e Pommes Parisienne alla Rapa rossa

*Siris - Trento DOC "Gaierhof"*

\*\*\*

## PRIMO

Gnocco farcito con Scampi alla creola  
su ristretto di Busara di Crostacei

\*\*\*

## SECONDO

Astice in Panure alla Mediterranea  
Indivia belga al burro

*Tuffilla - Passerina "Simone Capecci"*

\*\*\*

## PRE DESSERT

Sorbetto all'Ananas e peperoncino Aji Mango

\*\*\*

## DESSERT

Rosa al frutto della Passione, Lampone e Cioccolato bianco

*Bianco Passito - Sebino IGT "La Torre"*

100 per persona

