

Cena di San Valentino al Goccino



Aperitivo di benvenuto

Cremino di grana e aceto balsamico



*Mantecato di baccalà su pane tostato e cappesanta appena scottata,
crema di topinambur e crumbles al nero di seppia*



Tortelli ai carciofi su fonduta di pecorino allo zafferano di Lucignano



Tagliatelle alle rape rosse, julienne di seppia e crema leggera di piselli



Guancine di maialino al rosmarino sul suo orto e patate del Casentino



Semifreddo allo yoghurt e fragole semicandite

con

Macarones alla crema di limone



euro 45.00 a persona tutto incluso

*Info e Prenotazioni allo 3395465197
oppure allo 0575836707*