





Cena di San Valentino



Aperitivo di benvenuto con sfiziosità dello Chef



Timballo di polpo con patata al basilico, olive taggiasche, vellutata di fagioli cannellini



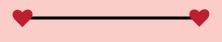
Risotto al Franciacorta Rosè, crema di barbabietola e robiola due latti



Guancetta di vitello brasata, salsa ridotta allo Chardonnay, patata schiacciata



Tortino al cioccolato con cuore fondente, coulis ai frutti rossi, croccante di meringa



Caffè

Dalla Cantina:
Una bottiglia a scelta tra
Franciacorta Brut DOCG,
Franciacorta Saten DOCG,
Franciacorta Rosè DOCG