



PRESENTA,

SAN VALENTINO

CENA, AMORE & FANTASIA...

€ 45,00 a Cuore

A LUME DI CANDELA

Rosa al Tavolo



APERITIVO DI BENVENUTO

Flutè di prosecco di Valdobbiadene D.O.C.  
Canapè di Salmone Affumicato e di Lompo Rosso  
con Burro Salato

QUADRIFOGLIO DI ANTIPASTI

Cocktail di Gamberi in Conchiglia  
Spiedini di Totani Dorati  
Ostrica "Marennes Oléron"  
Cannoncino di Salmone con Formaggio Fine ed Erba Cipollina

PRIMI PIATTI IN COPPIA

Risotto con Gamberi e Frutto della Passione  
Cuori di Pasta Fresca con Ciuffetti di Calamari,  
Scampetti e Julienne di Zucchine

COLFO DI FULMINE

Gamberi Flambati all'Arancio con Riso Venere

DOLCE TENTAZIONE

Fragole Caramellate all'Aceto Balsamico  
con Bacche di Pepe Nero, Cioccolato  
Fondente e Panna Montata

Caffè al Bacio

Acqua

Vino Bianco, Pinot Nero "in Bianco" Tenuta Canneto

Info e prenotazioni 392 93 02 841

[lapannina@bystaff.it](mailto:lapannina@bystaff.it)



PRESENTA:

SAN VALENTINO

DUE CUORI E UNA CAPANNA...

€ 45,00 a Cuore

A LUME DI CANDELA

Rosa al Tavolo



APERITIVO DI BENVENUTO

Flutè di prosecco di Valdobbiadene D.O.C.  
Canapè di patè de Foie Gras e di Caprino con  
Erba Cipollina e Salsa di Mirtili

I CINQUE SENSI

Croton Caldo con Composta di Fichi  
Fagottino di Bresaola Farcito  
Cuori di Frittella Salata con Culatello  
Strolghino con Spicchi di Pecorino  
Nodino di Fiore di Latte avvolto in Crudo di Parma

COPPIA DI CUORI

Risottino con Fragole e Champagne  
Crespella di Magro con Cuori di Carciofi e  
Granelli di Nocciola

NIDO D'AMORE

Cosciotto di Vitello Glassato su Rughetta  
In Cialda di Parmigiano Croccante

DOLCE TENTAZIONE

Fragole Caramellate all'Aceto Balsamico  
con Bacche di Pepe Nero, Cioccolato  
Fondente e Panna Montata

Caffè al Bacio

Acqua

Vino Rosso, Dolcetto di Dogliani Bricco del Cucù