

Menù San Valentino

Aperitivo con calice di Franciacorta e amouse bouche

Antipasti

Per Lei : Deliziose polpette di gamberi con verdure croccanti - piselli, sedano, carota - avvolte in una dorata panatura di panko

Per Lui : Una zuppa aromatica e avvolgente, preparata con tenero pollo, cremoso latte di cocco ed erbe thai profumate

Primi piatti

Per Lei : Tagliatelle di riso saltata con gamberi, germogli di soia croccanti e granella di arachidi tostate, il tutto profumato da una salsa al tamarindo che dona un equilibrio armoniosi di sapori

Per Lui : Spaghetti di soia saltati con straccetti di tenero manzo, peperoni, carote croccanti, aromatizzati con olio piccante profumato e fresco basilico

Secondo piatto

Per Lei : Gamberoni a curry rosso e latte di cocco, accompagnati da un raffinato bouquet di riso thai profumato

Per Lui : Bocconcini di pollo al curry verde, servito con riso thai profumato

Dolci

Per Lei : Cheese cake al limone e salsa di mango

Per Lui : Mousse al cocco con caramello e zenzero

Sono inclusi

Acqua - Bottiglia Franciacorta 0,37 cl
caffè - coperto

*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato

