

# 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, accompagnanti 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

