

giano
RISTORANTE

San
Valentino

Questione di feeling...

ANTIPASTO

Carpaccio di Fassona piemontese con cipolla rossa caramellata, crema al tuorlo d'uovo, perle di Parmigiano Reggiano e pane alle noci croccante

PRIMO PIATTO

Tortello rosso da barbabietola ripieno di vitello brasato, concassé di pomodoro confit ed erba cipollina

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo alla Wellington con puré di patate alla francese e salsa demi-glace

DESSERT

Cremoso di ricotta con bavarese allo Champagne e lamponi con salsa al cioccolato fondente Domori

Euro 55,00 bevande escluse

giano
RISTORANTE