

# San Valentino 2025

## IL MENU' DI PESCE

*Il mini Cannolo Siciliano con crema d'avocado  
e tartare ai gamberi di Mazzara*

\*\*\*

*Il "VORTICE D'AMORE"*

*Le girelle di salmone marinato alle barbabietole con  
mousse allo yogurt,  
burrata e semi di papavero*

\*\*\*

*Il Risotto Carnaroli con perline di canestrelli al Brut Rosé*

\*\*\*

*Il filetto di Rombo chiodato "Occhi Dolci"  
con pommes "CREMOSE"*

\*\*\*

*Il sorbetto "RED EMOTIONAL"*

\*\*\*

*Il dolce "SWEET VALENTINE"  
con flûte di Moscato Rosé di Forchir*

\*\*\*

*La Moka*

## IL MENU' DI CARNE

*Il mini Cannolo Siciliano con crema d'avocado,  
tartare di Cotto "Gran Biscotto" e pistacchi*

\*\*\*

*Le roselline di prosciutto crudo della Val Vigizzo, Culaccia  
stagionata in cantina, Mocetta d'alpeggio Ossolano con carciofi  
croccanti e la fonduta di Parmigiano oltre 30 mesi*

\*\*\*

*I maltagliati di pasta fresca alla Carbonara del San Carlone!*

*N.B. LA RICETTA RIMARRA' UN NOSTRO SEGRETO!!*

\*\*\*

*La lombata di maialino cotta in confitc con mele caramellate  
al rosmarino e cappuccio rosso in agrodolce*

\*\*\*

*Il sorbetto "RED EMOTIONAL"*

\*\*\*

*Il dolce "SWEET VALENTINE"  
con flûte di Moscato Rosé di Forchir*

\*\*\*

*La Moka*

*Allieteranno la Cena al lume di candela le Dolci melodie di MAX*