

14 Febbraio 2018

Menù di San Valentino

Antipasti:

*Affettato di salumi misti del territorio
con giardiniera in agrodolce
e Profiteroles salati*

Primi Piatti:

*Cuori di San Valentino al burro e salvia
Tortellini di zucca al gorgonzola e noci
Tagliatelle di castagne al sugo di funghi*

Secondi Piatti:

*Sogno di mezzanotte
Petto d'anatra all'arancia con patate al forno*

Tortino al cioccolato

Caffè

Vini Bianchi e Rossi dei colli di Vigoleno

Prezzo € 35,00 a Persona Tutto compreso

*L'intimità delle sale in stile rustico,
le luci soffuse, la musica di sottofondo,
la cornice del borgo fortificato di Vigoleno.....
Per una favola d'altri tempi.*

