



MENU DI SAN VALENTINO

ANTIPASTI

(appetizers)

Burrata con Arancia Candita e Insalatina

Burrata, candied orange, petite green salad, crisp prosciutto chip

Crostini con Tartare di Tonno

Tuna tartar with crostini

Crespelle Ripiene ai Funghi

Savory crepes layered with mushroom ragu, and béchamel

PRIMI

(first course, homemade soups and pastas)

Tortelli Rossi di Ricotta e Cime di Rapa con Sugo di Melanzane Piccante

Red beet pasta, ricotta and rapini filling, spicy eggplant sauce

Lasagne agli Asparagi e Porri

Green lasagna noodles filled with asparagus and leeks

SECONDI

(second course, meats)

Filetto di Maiale con Lardo, Crema di Zucca e Cipollotti Brasate

Pork tenderloin wrapped in "La Quercia" lardo, butternut squash puree, balsamic braised cipollini

DOLCE

(dessert)

Dolce alla Fantasia della Pasticcera

Pastry Chef's Choice Dessert