



San Valentino

ALLA LOCANDA I GIRASOLI

Menù Venere

Stuzzichini preparati a vista dallo Chef:

Canapè di pasta sfoglia assortiti

Crostini ai sapori invernali

Grissini al sesamo con prosciutto crudo

Olivette all'ascolana, Spicchietti di piadina farcita

Panzerottini farciti con pomodoro e mozzarella

Fiori di zucca in pastella



Timballino di spinaci in guazzetto di bufala
con mandorle tostate e uvetta



Riso carnaroli mantecato con fragoline di bosco,
fresco squaquerone e menta

Paccheri di grano duro farciti con ricotta di pecora,
su crema di melanzane epassata di pomodorino



Morbido di vitello con purè di patate e scalogno
tartufato, con erbetto di campo



Soufflé caldo al cioccolato e arancia
con gelato al frutto della passione



Caffè con piccola pasticceria

SELEZIONE DI VINI DALLA CANTINA

Brut, *Podere Vecciano* – Coriano

Rebola, *Torre del Poggio* – S. Giovanni in Marignano

Sangiovese di romagna sup. "Nino", *Tenuta Santini* – Coriano

Malvasia spumantizzata, *Podere Vecciano* - Coriano

EURO 45,00 A PERSONA (vini e spumanti compresi)

Menu alternativo per vegetariani e per celiaci

Menù Cupido

Stuzzichini preparati a vista dallo Chef:

Canapè di pasta sfoglia assortiti

Crostini ai sapori invernali

Grissini al sesamo con prosciutto crudo

Olivette all'ascolana, Spicchietti di piadina farcita

Panzerottini farciti con pomodoro e mozzarella

Fiori di zucca in pastella



Riso carnaroli mantecato con fragoline di bosco,
fresco squaquerone e menta



Morbido di vitello con purè di patate e scalogno
tartufato, con erbetto di campo



Soufflé caldo al cioccolato e arancia
con gelato al frutto della passione



Caffè con piccola pasticceria

SELEZIONE DI VINI DALLA CANTINA

Brut, Maximilian I, *Cantina di Soave* - Soave (VR)

Ca Rastelli, *Tenuta Santini* - Coriano

Sang. di Romagna Sup. "Gregorio", *Tenuta Santini* - Coriano

Moscato Maximilian, *Cantina di Soave* - Soave (VR)

EURO 38,00 A PERSONA (vini e spumanti compresi)

Menu alternativo per vegetariani e per celiaci

