

Cena di San Valentino

LUNEDÌ 14 FEBBRAIO ore 20,00

Entrée

Aperol spritz Red Passion, cocktail analcolico passion fruit, spiedini tricolore con mozzarella ciliegino e olive verdi, mousse di ricotta con miele di acacia e granella di pistacchi di Bronte, birbe di pollo, polpettine di melanzane, arancini ripieni, crocchette di patate, olive all'Ascolana, cheesecake salate con noci e tonno

Antipasto di Mare

Polpo scottato con pomodorino del Piennolo, aromatizzato con olio evo e rosmarino su vellutata di patate con crostini ai cinque cereali e grani tostati antichi

Antipasto di Terra

Tagliere con mozzarella di bufala di Battipaglia, prosciutto crudo San Daniele DOP, prosciutto cotto di Carpegna, salame Felino, coppa Piacentina, focacce al sale grosso, sesamo e ai semi di papavero.

Primo di Mare

Triangoli ripieni di spada con spuma di ricotta e dadolata di pesce

Oppure

Primo di Terra

Bauletti di ricotta in salsa di pesto ai pistacchi

Secondo di Mare

Gamberoni alla brace e spiedino di calamari con cuore di patate viola

Oppure

Secondo di Terra

Filetto di manzo grigliato con cuore di patate viola

SORBETTO

DESSERT DEGLI INNAMORATI

CAFFE'

ACQUA E VINI DOC SELEZIONE GREEN PARK

Euro 50 a persona

CON AL SON'ORA "LA VOCE DELL'AMORE"

Via Dante 9 Borgarello/Info 0382 933012 – info@ristorantegreenpark.it

