

Cena di San Valentino a San Bartolomeo

14-02-2023

Aperitivo

Ostriche Bretoni e Aglianico Spumantizzato Rosè Tenuta Cavalier Pepe

Antipasto

Tartare di Gambero Rosso di Mazara con dadolata di mango, papaia e sedano

Primo Piatto

Riso Carnaroli ai Frutti Rossi e Sfumato allo Champagne Krug

Secondo Piatto

Medaglione di Astice alla Catalana in salsa di agrumi e pinzimonio di verdure

Dolce

Red Velvet

I vini

Aglianico rosè Tenuta Cavalier Pepe

Vado Ceraso Vestini Campagnano

Acqua Lete

Caffè

Accompagnamento Musicale

Costi

180€ a coppia

Pagamento anticipato tramite bonifico bancario