

# Menu di San Valentino

**RG**  
**ROSSI & GRASSI**  
SALUMIERI

## Proposta n. 1

Petto d'anatra affumicato con songino, filetto d'arancia e prugne  
Savarin di riso integrale con brumoise di verdure e fiori di zuccina

Filetto mignon con galletta di patate e zucchine croccanti

Bavarese alle mandorle caramellate e lampone

Pane assortito

Barbera d'Alba (Azienda agricola Traversa)

(una bottiglia per due persone)

Prezzo a coppia: € 65,00

## Proposta n. 2

Insalatina di puntarelle con gamberi, cappesante e bottarga

Crespella di mare e burrata

Trancio di pescatrice con carciofi e pomodorino pachino

Cuore di frutti di bosco

Pane assortito

Vino bianco Falanghina (Casa vinicola Janare )

(una bottiglia per due persone)

Prezzo a coppia: € 74,00