

# MENU di San Valentino

## ANTIPASTI

*Bortellina e Ricotta alle erbe*

**Traditional Emilian soft , flat Bread with herb Ricotta**

*Tartarre di Pesce , Capesante gratinate e insalatina di Misticanza con profumi di agrumi e Prugna*

**Tartarre of Fish, Panfried Scallops & Mixed leaf Salad with citrus and Plum dressing**

## PRIMI

*Cuori ripieni di Peperoni rossi e Mozzarella alla crema di Zucchine , Gamberetti e Stracciatella*

**Heart shaped pasta filled with Roasted red Capsicum and Mozzarella**

**served with a cream of Zucchini , Prawns and Stracciatella**

## SECONDI

*Scigno di Venere ripieno di Frutti di mare ai Capperi e limone*

**Venus's treasure chest filled with a selection of Seafood , capers and lemon**

**OR**

*Scigno di Verde ripieno di frutti di terra(verdurine e funghi) con caprino fresco*

**Green treasure chest filled with Earthfood (vegetables and mushroom) and soft goat cheese**

## CONTORNI

*Insalata agli Agrumi*

**Citrus salad**

## DOLCI

*Semifreddo di Prugne rosse, musse di cioccolato fondente e Meringa soffice*

**Red Plum semifreddo, dark chocolate Mousse and soft peaks Meringue**

*San Valentino*