



CENA DI SAN VALENTINO
SAINT VALENTINE'S DAY MENU
MENU DE SAINT VALENTIN

Flute di bollicine e amuses-bouches
Flute of Spumante with amuses-bouches
Flûte de Spumante et amuses-bouches

Gustoso carciofo romanesco con cuore morbido di burrata e piccole verdure alla
"Barigoule"
Tasty Roman artichoke with tender heart of burrata and small vegetables alla
"Barigoule"
Savoureux artichaut romain avec tendre coeur de burrata et petits légumes à la
"Barigoule"

Vellutata di zucca con raviolini di castagne e leggero pesto di nocciole
Pumpkin cream with small chestnut ravioli and light hazelnut pesto
Crème de courge avec petites ravioles de chataîgnes et léger pesto de noisettes

Ravioli di caciotta fresca ed erbe al pesto di sedano verde e mandorle, con uva
passa e finocchietto
Fresh caciotta and herbs ravioli, served with celery and almond pesto, sultana
raisins and wild fennel
Ravioli de caciotta fraîche et fines herbes au pesto de céleri et amandes, avec raisins
secs et fenouil sauvage

Tortino morbido di ceci, patate e zucca con Quark, misticanza con vinaigrette ai lamponi

Tender chick peas, potatoes and pumpkin cake with Quark and mixed salad with raspberry vinaigrette

Tendre petit gâteau de pois chiches, pommes de terre et courges avec Quark et salade mixte à la vinaigrette de framboises

Tiramisù allo yogurt e mascarpone con pera, melograno e amaretti

Yoghurt and mascarpone tiramisù with pears, pomegranate and macaroons

Tiramisù au yoghurt et mascarpone aux poires, grenades et amaretti

€ 45,00 Servizio e Iva inclusa, bevande non comprese

€ 45,00 Service and taxes included, beverage not included

€ 45,00 Taxes et service inclus, boissons non comprises