



## **CANTER 1920**

### **SAN VALENTINO 2019**

#### **Antipasto**

*Tartare di salmone con mango aneto e passion fruit*

#### **Primo**

*Risotto Carnaroli lime peperoncino e calamaretti croccanti*

#### **Secondo**

*Trancio di Ombrina crema di broccoli e chips di patata viola*

#### **Dessert:**

*Semifreddo al cioccolato bianco passion fruit e salsa ai frutti rossi*

#### **Vino in abbinamento:**

*Roero Arneis Cantina Pescaja 2018*

#### **Prezzo**

*70 euro a persona*

