



CANTER 1920

SAN VALENTINO 2019

Antipasto

Rose di Carpaccio salsa alla senape e croccante di sedano

Primo

Risotto Carnaroli alla barbabietola e crema di gorgonzola

Secondo

*Manzo alle cinque spezie cipolle rosse in agrodolce patate croccanti e
salsa finocchi e arance*

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

