



San Valentino

14.02.19

L'entrè accompagnato da Bollicine

ANTIPASTO

Piccola degustazione di pesce crudo
"Gambero rosso di Sanremo con burrata campana,
battuta di ricciola del mediterraneo"

La cipolla ripiena con salsiccia di Bra,
ristretto di Barbera e chiodi di garofano

PRIMI PIATTI

Il risotto Acquerello biologico ai
Carciofi d'Albenga, polpa di scampi e petalo di tartufo invernale

SECONDI PIATTI

La zuppa di pesce in terrina
crostini croccanti e verdure al vapore

IL DOLCE

La degustazione di dessert della tradizione
accompagnata da calice di Moscato d'Asti

*Prezzo del menù € 55 a persona.
Possibilità di pernottare con pacchetto esclusivo
e colazione servita in camera*

Prezzo della camera con cena e colazione inclusa € 110 a persona.