

Modus Bibendi
il Grappolo



14 Febbraio 2014

San Valentino

*Una Romantica Cena a Due per stuzzicare il Palato e la Fantasia . . .
per Accendere l'Amore, per Dirsi "Ti Voglio Bene"*

Aperitivo

con "Broglia" Gavi Spumante Brut Metodo Classico
Broglia

Mousse Soffice di Carciofi Profumata al Pompelmo
con Chips di Pancetta alle Erbe

Cuori di Formaggio e Patate
in Salsa di Zucca

serviti con "Praepositus" Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC 2011
Abbazia di Novacella

Doppio Sottofiletto di San Valentino "Café de Paris"
con Fantasia di Verdure Invernali
servito con "Barbarossa" Forlì IGT 2006
Fattoria Paradiso

Tris dell'Amore:

Bavarese di Pera con Gelato alla Cannella
Cuore di Cioccolato Bianco

Spuma Aromatica di Cioccolato Fondente
servito con "Aphrodisium" Vendemmia Tardiva 2011
Casale del Giglio

€ 40,00
bevande
escluse

€ 55,00
tutto compreso

Si richiede gentilmente prenotazione entro mercoledì 12 Febbraio
tel: 0322 47735 - e-mail: ilgrappoloarona@tin.it