

SAN VALENTINO

Sabato 14 Febbraio

Scegli come vivere il tuo San Valentino.

Puoi optare per il Menù fisso,
per un'esperienza romantica da condividere,
oppure scegliere liberamente dalla Carta,
per un percorso personalizzato.

La scelta del format è unica per tutto il tavolo.

Festeggia l'amore, a modo tuo.

Prenotazioni

ai numeri 0422754293,

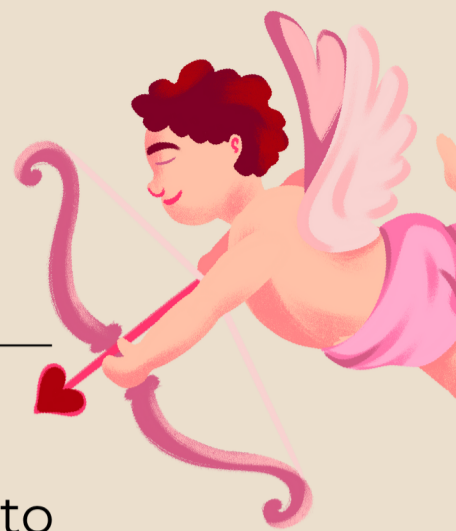
su whatsapp al 3892560550

o nel link che troverete nelle nostre storie Instagram



/ristoranteallacroce

SAN VALENTINO



Entrée

crema morbida di mais con sfera di dentice mantecato

Antipasto

cestino croccante di pasta brisè con mazzancolle e carciofi,
salmone marinato alla barbabietola rossa,
insalatina di piovra alla mediterranea,
capa santa gratinata al forno

Primo piatto

risotto con rana pescatrice e radicchio di Treviso

Sorbetto

limone e salvia, al cucchiaino

Secondo piatto

lingotto di tonno in crosta di olive nere su crema di zucca,
con broccolo gratinato

Dolce

tortino al cioccolato dal cuore morbido, con gelato alla
vaniglia e coulis ai frutti di bosco

Caffè espresso all'italiana

*Il prezzo per l'intero menu è di € 45 a persona,
acqua in bottiglia inclusa.*

Il menu è proposto anche per il pranzo di **domenica 16.**

SAN VALENTINO

Proposte di Carne

Note autunnali

flan di zucca su fonduta di formaggi e lamelle di mandorle

12

Cuore di brace

focaccia con cotto alla brace, radicchio marinato e gorgonzola

12

Dal bosco

tagliolini all'uovo con porcini e taleggio

14

Scappati

gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cortile

14

Guancia e patate

guancetta di maiale brasata con patate schiacciate

15

La tagliata ...

di manzo alla griglia, con radicchio di Treviso alla piastra e scaglie di grana

18





SAN VALENTINO

Proposte di Pesce

Antipasto innamorato

cestino croccante di pasta brisè con mazzancolle e carciofi, salmone marinato alla barbabietola rossa, insalatina di piovra alla mediterranea, capa santa gratinata al forno

17

I gratinati

cape sante e canestrelli gratinati

16

Principe azzurro

gnocchi di patate fatti in casa con radicchio e rana pescatrice

17

Bottoni ...

ripieni di gambero e capa santa, con pomodoro e stracciatella di burrata

17

Grigliata mista

scampo, mazzancolla, trancio di salmone e filetto di branzino

17

Il tesoro

lingotto di tonno in crosta di olive nere su crema di zucca, con broccolo gratinato

18

ALLERGENI

Note autunnali 1, 3, 7, 8

Cuore di brace 1, 7, 12

I gratinati 1, 7, 14

Antipasto innamorato 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14

Dal bosco 1, 3, 7

Scappati 1, 3, 9, 12

Laguna rossa 1, 3, 4, 12

Bottoni 1, 2, 3, 7, 12, 14

Guancia e patate 9, 12

La tagliata ... 7

Grigliata mista 2, 4, 14

Il tesoro 4, 7

ALLERGENI:

1- glutine e derivati, 2- crostacei, 3- uova, 4- pesce, 5- arachidi, 6- soia, 7- latte e derivati, 8- frutta a guscio, 9- sedano, 10- senape, 11- semi di sesamo, 12- solfiti, 13- lupini, 14- molluschi

Attenzione :

chiediamo la cortesia di comunicare al personale di sala circa allergie o intolleranze alimentari. La maggior parte delle preparazioni vengono eseguite al momento dell'ordine e possono essere ricondizionate alle diverse esigenze. Grazie