

TIRABOSCHI 6

CENA DI SAN VALENTINO 2020

CALICE DI BENVENUTO SERVITO CON LA NOSTRA AMUSE BOUCHE

Crocchetta di baccalà, patate e rucola con salsa di yogurt al wasabi e guacamole

TRIS DI ANTIPASTI

Tartare di pomodoro camone, basilico, mandorla, burrata e alici fritte.

Involentino di filetto di vitello ripieno di carciofi a crudo leggermente scottato, parmigiano e tartufo nero.

Millefoglie di verdure invernali, provola affumicata e bacon

PRIMO PIATTO

Paccheri con cavolo romanesco, ragù di polpo alla paprika affumicata e ricottina di pecora al profumo di cedro

SECONDO PIATTO

Fracosta di manzo cotta a bassa temperatura con il suo ristretto, purè di patata al pecorino e carciofo arrostito

DESSERT

Tiramisù allo yogurt greco, cioccolato fondente, mango e frutto della passione

Vino Rosso: Il Gerolamo - Tiraboschi 6 - Igt Toscana 2014, Il Civettaio
Vino Bianco: Pinot Grigio Colli Orientali Doc 2018, La Magnolia, Friuli Venezia Giulia
Spumante: T6 - Tiraboschi 6, Extra Dry, Cantina Zanotto

60,00€ Cad.

Si ricorda ai gentili clienti di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, nel limite delle possibilità cercheremo di accontentare tutte le richieste.