

SAN VALENTINO DA EQ

MENÙ DI CARNE

ANTIPASTO

*Cup cake allo speck,
provolà affumicata e zucca
salsa ai funghi porcini*

PRIMO

*Gnocchi di patata alla gricia,
con pecorino romano, pepe nero
e guanciale di Sauris*

SECONDO

*Pluma di maialino Italiano alla piastra,
salsa al pepe verde
patate e verdure di stagione*

DESSERT

*Pistacchio "in love":
mousse al pistacchio, glassa al cioccolato
bianco, lamponi in diverse consistenze*

40€

*a persona comprensivo di
coperto e pane artigianale*

*IL MENÙ SCELTO AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE È DA INTENDERSI
PER L'INTERO TAVOLO*

SARÀ POSSIBILE PRENOTARE IN DUE DIFFERENTI FASCE ORARIE:

PRIMA FASCIA: DALLE 19/19.30 FINO ALLE 21.00 (È GENTILMENTE RICHIESTO DI LASCIARE IL
TAVOLO ALLE 21.00)

SECONDA FASCIA: DALLE 21.15/21.30 A CHIUSURA

PER INFO E PRENOTAZIONI CHIAMA AL NUMERO **3297762253**

MENÙ DI PESCE

ANTIPASTO

*Insalata tiepida di seppia,
patata schiacciata, emulsione di olive
e pomodori datterino*

PRIMO

*Gnocchi di patata, gamberi,
pomodori datterino,
basilico e burrata*

SECONDO

*Tonno scottato, crema di patate al wasabi,
salsa teriyaki al sesamo
e pak-choi saltato*

DESSERT

*Pistacchio "in love":
mousse al pistacchio, glassa al cioccolato
bianco, lamponi in diverse consistenze*

50€

*a persona comprensivo di
coperto e pane artigianale*

MENÙ DI CARNE

ANTIPASTO

*Cup cake all' speck, provola affumicata e zucca,
salsa ai funghi porcini*

PRIMO

*Gnocchi di patata alla gricia,
con pecorino romano e
guanciale di Sauris*

SECONDO

*Pluma di maialino Italiano alla piastra,
salsa al pepe verde
patate e verdure di stagione*

DESSERT

*Pistacchio "in love":
mousse al pistacchio, glassa al cioccolato bianco,
lamponi in diverse consistenze*



RESTAURANT
EXPERIENCE

40€

*a pesona comprensivo di
coperto e pane artigianale*

MENÙ DI PESCE

ANTIPASTO

*Insalata tiepida di seppia,
patata schiacciata, emulsione di olive taggiasche
e pomodoro datterino*

PRIMO

*Gnocchi di patata, gamberi,
pomodori datterino, basilico e burrata*

SECONDO

*Tonno scottato, crema di patate al wasabi,
salsa teriyaki al sesamo
e pak-choi saltato*

DESSERT

*Pistacchio "in love":
mousse al pistacchio, glassa al cioccolato bianco,
lamponi in diverse consistenze*



RESTAURANT
EXPERIENCE

50€

*a persona comprensivo di
coperto e pane artigianale*

*IL MENÙ SCELTO
È DA INTENDERSI PER L'INTERO TAVOLO*

*SARÀ POSSIBILE PRENOTARE
IN DUE DIFFERENTI FASCE ORARIE:*

PRIMA FASCIÀ

*DALLE 19.00/19.30 ALLE 21.00
(è gentilmente richiesto di lasciare il tavolo alle 21.00)*

SECONDA FASCIÀ

DALLE 21.15/21.30 a chiusura

*PER INFO E PRENOTAZIONI CHIAMA AL
3297762253*

*Siamo in via 20 settembre 48b,
San Martino Buon Albergo,
Verona*