

## *Menù di San Valentino 2008*

*Salame cotto artigianale con croissant all'acciuga  
Insalatina di trevigiana, noci e lardo di Arnad  
all'aceto balsamico*

*Torta salata con ricotta e zafferano  
Soufflé di cavolfiore con salsa bagna cauda*

*✂ ✂*

*Riso Venere su fonduta di toma piemontese  
Tagliatelle al cacao fatte in casa con sugo di noci*

*✂ ✂*

*Lonza di maiale ripiena al forno con castagne "spadellate"*

*✂ ✂*

*Soufflé al cioccolato con crema inglese all'arancia  
Delizia di meringa*

*✂ ✂*

*Caffè con piccola pasticceria  
"Poussacaffè"*

*✂ ✂*

**€ 25,00**  
*(bevande escluse)*