



PRATELLO



# SAN VALENTINO

## CUPIDO

Cialda croccante allo zafferano con crema di Grana  
*in abbinamento Flute di Donna Caterina Bollicina Metodo Classico*

## INCONTRO

Trota marinata, panna acida, limone candito,  
mela verde e fantasia dell'orto  
*in abbinamento Chloe Valtènesi Rosa*

## ABBRACCIO

Risotto al radicchio, crema di taleggio,  
arancia e salsa al vino rosso Torrazzo  
*in abbinamento Ottocento San Martino della Battaglia*

## ANIMA E CORE

Guancia di vitello fondente, patate al lime e olio evo  
*in abbinamento Millel Garda Rosso*

## LIETO FINE: BALLIAMO?

Mousse di cioccolato fondente,  
salsa al passion fruit e sorbetto  
*in abbinamento Ballerina Vermouth Rosa*

*Caffè*

**€80,00 A PERSONA**

VINI AL CALICE INCLUSI