



LA TAVOLA

Del Carmine

Menù di San Valentino

ANTIPASTI

Tartare con stracciatella di bufala, chips di rapa rossa e salsa al melograno.
Fagottino di pasta fillo con caprino, crema di zucca e Crumble di marroni.

PRIMI PIATTI

Cappelletti fatti a mano con crema di parmigiano.
Cannellone ripieno di erbe di campo affumicate,
crema di sedano rapa, ragù di cervo al cioccolato.

SECONDI PIATTI

Tagliata con verdure di stagione.
Stracotto di manzo con polenta e olio al caffè.

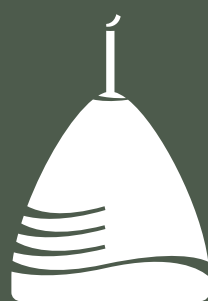
DOLCE

Semifreddo al gianduia con crema al cacao, rum e salsa al lampone.

Acqua, vino della nostra cantina, caffè.

Prezzo 60,00 euro

☎ 327 9592768 | latavola@azienda-delcarmine.it



Del Carmine
— AGRIRESORT —

