



*La cucina
di Crema*

...tavolozza di sapori!

San Valentino

Lo spuntino:

*Focaccia tiepida con prosciutto di Montagnana
Formaggio di capra imbriago con uva nera e confettura di peperoni
Pane nero con salmone marinato, germogli di crescione e burro*

Spuma di patate con gamberone e filetti di peperoncino

Conchiglie al nero di seppia con calamari e pesto di rucola

*Cuoricini di semolino su fonduta allo zafferano
con brunoise di mele e grattata di rafano*

*Filetto di manzo al mosto di "clinton"
con cipolla disidratata e radicchio rosso di Treviso ai ferri*

Evoluzione del cioccolato:

Bonnet al cioccolato fondente con coulis ai lamponi

Gelato alla gianduia

Mousse al cioccolato bianco e pepe verde

Cioccolatini al peperoncino e al tiramisù

Caffè (corretto)

*Vini: della selezione Tesori di Crema
Minerale*

Costo del menu a persona: € 60,00

Per info e prenotazioni:

Via Montello, 9 – 31040 Giavera del Montello (TV)

Tel. 0422776042 Fax 0422882783

www.lacucinadicrema.it info@lacucinadicrema.it