



Racquet Club
Adriano Panatta Ristorante

Menù di San Valentino

dalle ore 20:30

Aperitivo

Entrée dello chef

accompagnato da Champagne Brut Pannier

Antipasto

Tris di crudité

gambero rosso di Mazara di Sicilia,
tartare di scampi, carpaccio di capesante e frutti rossi

Primo piatto

Tortelloni al nero di seppia con salmone norvegese
e salsa di agrumi

Secondo piatto

Astice alla Catalana

Dolce

Cupido Cream tart ai frutti rossi



Vino in accompagnamento ai piatti:
Bellone Casale del Giglio Anthium 2022



Costo a persona : € 85,00

TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO FATTI AL MOMENTO. IN MOLTI CASI SI ADATTANO ALLE VOSTRE ESIGENZE ALIMENTARI
E DI ALLERGIE, INTOLLERANZE O PER CHI PREFERISCE NON MANGIARE CARNE E DERIVATI

Alcuni prodotti per esigenze igienico-sanitarie e per tipo di cottura, possono essere abbattuti e congelati.
Tutte le nostre decorazioni possono contenere allergeni (glutine, latte, uova, soia, senape, frutta a guscio).
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.