



Racquet Club
Adriano Panatta Ristorante

Menù di San Valentino

dalle ore 20:30

Aperitivo

Entrée dello chef
accompagnato da Champagne Brut Pannier

Antipasto di "crudi"

Scampi, tartare di Gamberi Rossi di Sicilia,
Sashimi di tonno con frutti rossi, mousse di avocado e caprino

Primo piatto

Risotto ai Ricci di Mare, ricotta di mandorle e
zest di Limone

Secondo piatto

Ombrina al burro e petali di tartufo accompagnata da salsa all'ananas

Dolce

L'Eros



Vino in accompagnamento ai piatti:
Lugana Tenuta Roveglia



Costo a persona € 95,00

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.