

## San Valentino 2019

Gamberi rossi di Mazara, cocco, patata viola, caviale

Coniglio, salsa Pernod, cozze, seppie, salicornia

Carnaroli Riserva San Massimo, cime di rapa, baccalà, limone

Bottoni alla caprese, estratto di pomodoro e basilico

Filetto di Fassona, sedano rapa, salsa al Marsala, tartufo nero

Sette Veli all'amarena

Metodo Classico *Arturo Bersano*

Falanghina *Morabianca Mastroberardino 2017*

Aglianico *Re di More Mastroberardino 2016*

Moscato d'Asti Docg *Bersano 2016*

Acqua, caffè e piccola pasticceria

120 euro a coppia

*Info e prenotazioni 334.2661105 (anche whatsapp)*

*veronicamagri@ottocentodieciristorante.it*

