

Menù di San Valentino con musica

Mercoledì 14 febbraio dalle 20.00

LE ISOLE DEGLI ANTIPASTI

Dal salumiere i salumi del territorio: *la culaccia dolce stagionata 18 mesi, la coppa di Parma, la pancetta piacentina DOP e il salame dei colli morenici, la mortadella di Bologna IGP*

Dal casaro: *i formaggi tipici campani e gli stagionati delle nostre terre accompagnati da marmellate*

Dal forno: *le sfogliatine ripiene, le focacce e i pani speciali*

Dall'orto: *la nostra giardiniera, le verdure grigliate e in pastella*

PRIMO PIATTO IN SHOW COOKING

il risotto con tartare di gamberi del mediterraneo, julienne di zucchine e grattugiata di lime

SECONDO PIATTO IN SHOW COOKING

la punta magra di vitello cotta in slow-low con ristretto di miele d'acacia e fondo bruno.

le patate al forno e scaglie di bacon

DOLCE

*il bacio al lampone e yogurt
il caffè*



**Ristorante
Al Baratello**

CALCINATO (BS)
via Baratello, 34

€ 50,00

a persona
Vini inclusi selezione
prestige del Baratello

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Per info e prenotazioni: 030 96 32 85 - www.baratello.it

Resta attivo il servizio di ristorante e pizzeria.