

San Valentino

Cena di Gala

Ricette curate dallo Chef Ignazio Floris

Aperitivo

-

Entrées

-

Spiedini di gamberi guanciaie e zucchine

-

Insalata di astice agrumata

-

Vellutata di ceci con carciofi al bacon e crostini di semola al miele

-

Risottino allo champagne, con code di scampi e punte di asparagi selvatici

-

Petto d'anatra glassato ai lamponi con riduzione di balsamico e mousse di frutti di bosco

-

Scaloppa di vitella con scalogni e pomodorini in confit su crema di formaggio dolce

-

Intriganti dolci emozioni

-

*Perlas, Nuragus D.O.C.
Arenada, Monica D.O.C.*

€ 50,00

Rocatunda Resort

Località Su Pauleddu, Dolianova

070.7458324 347.7992901

*Chef Ignazio Floris 349.7559188 floris_ignazio@tiscali.it
puntodiristoro@hotmail.it www.rocatunda.it*