

CENA

di San Valentino

al Borgo a lume di candela

SABATO | 14 FEBBRAIO | DALLE 20



€ 80,00 A PERSONA

INCLUDE BRINDISI DI BENVENUTO, MENU, COPERTO,
ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE, UNA BOTTIGLIA DI VINO
SELEZIONATO A COPPIA, CAFFE' ESPRESSO



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

INFO E PRENOTAZIONI: +39 0422 807201

Menu di San Valentino



SELEZIONE DI PESCE

BRINDISI CON BELLINI DOCG AL LAMPONE DI BOSCO

CAPPUCCINO CON SOFFICE DI OMBRINA,
POLVERE DI CAPPERO, BRIOCHE AI CEREALI

SFERE CROCCANTI: ASTICE E MAZZANCOLLE AL PEPE ROSA,
KING CRAB AL TIMO E POLPO AL LIME SU GOCCE DI AVOCADO E BURRATA

CAPPELLACCI ALLA RAPA ROSSA, SALMONE FINLANDESE FUMÈ,
BURRO DI MALGA E CORALLO DI CAPPESANTE

SPIGOLA GRATINATA IN CROSTA DI ALTAMURA AL PORRO,
PATATE FONDENTI E RIDUZIONE DI CAROTE GLASSATE

BAVARESE ALLO ZABAIONE, COMPOSTA DI MELA GRANNY SMITH,
GOCCE DI CREMA INGLESE

€ 80,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

INFO E PRENOTAZIONI: +39 0422 807201

Menu di San Valentino



SELEZIONE DI CARNE

BRINDISI CON BELLINI DOCG AL LAMPONE DI BOSCO

CAPPUCCINO CON SOFFICE DI COTTO 60° BIANCHI,
POLVERE DI CAPPERO, BRIOCHE AI CEREALI

TEMPURE SAPORITE: POLLO CROCCANTE AL PEPE ROSA,
CERVO AL TIMO E PICANHA AL LIME SU GOCCE DI AVOCADO E BURRATA

RAVIOLI DI PASTA GREZZA, BRASATO DI VITELLO,
BURRO DI MALGA E AMARONE

FILETTO IBERICO BARDATO AL SAURIS,
PATATE FONDENTI E RIDUZIONE DI CAROTE GLASSATE

BAVARESE ALLO ZABAIONE, COMPOSTA DI MELA GRANNY SMITH,
GOCCE DI CREMA INGLESE

€ 80,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

INFO E PRENOTAZIONI: +39 0422 807201