

## Menù San Valentino 2018

Brindisi di benvenuto con flûte di champagne e fragole.

~~~~~

Selezione di antipasti "Eden" con:

- Insalata di mare con mirtilli rossi.
- Frittura a di moscardini in tempura con riduzione di balsamico di Modena.
  - Polpettina di branzino dello chef su vellutata dolce di peperoni.
- Carpaccio di polpo verace cotto al vapore servito su letto di rucola e erba cipollina.
- Carpaccio di salmone fresco marinato con agrumi e finochiella selvatica accompagnato da sognino fresco.
  - Ostrica fine de claire.

~~~~~

- Chicche di patate cremolate con salmone norvegese affumicato e fiori di zucca freschi.
- Risotto "cannaroli" con varietà di crostacei mantecato con Cartizze e caviale nero. (Scampi, gamberi, astice, creseola.) in bianco
- Tataki di tonno rosso alla griglia con delicata panatura dello chef, servito tagliato per esaltarne il profumo e favorire il condimento con olio Extra vergine lime e pepe nero.

~~~~~

- Insalata capricciosa con noci e ananas.

~~~~~

- Cuore di panna cotta ai frutti rossi su letto di cioccolato tiepida e granella di nocciole tostate.
  - Flûte di Gambrinus.

~~~~~

Acqua, Caffé.

~~~~~

*\*A richiesta segue carta dei vini / spumanti / champagne.*

La serata sarà allietata da musica dal vivo

Inizio cena ore 20.45.

Omaggio floreale alle signore.

Cena a lume di candela.

Sala allestita a tema.

Cucina attrezzata per eventuali variazioni di menù.

**Per informazioni chiamare:**

Stefano al 3336803470

Fabiola al 3393915893

Eden ristorante allo 0650916969

[www.ristoranteden.it](http://www.ristoranteden.it)

ristoranteeden@gmail.com

Facebook: Eden ristorante Infernetto

**Prezzo della serata € 100,00 a coppia.**