

# Menu 'di San Valentino a scelta

"... non si sa di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò che aveva offerto da mangiare, ma esiste un lungo elenco di coloro che hanno sedotto, spiegando ciò che si sarebbe mangiato..."



## ♥ Antipasti ♥

- Sformatino di montasio su prataioli delle nostre montagne e foglia di speck di Sauris (VEG) 1,3,6,7 € 12
- Nidi di tardivo trevigiano gratinato al bacon e montasio su crema di frant e ricotta affumicata 1,6,7 € 12
- Tomino di frant, porcini grigliati e lonzino artigianale (CEL) 1,7 € 14
- La rosa di Gorizia, cicciole calde su crema di fagioli cannellini e gocce di balsamico (CEL), (VEG), 1,6, 7, 12 € 14
- Sfera al carpaccio di filetto, cuore morbido di stracciatella di burrata, crema al parmigiano e maionese di sedano (CEL) 3,7 € 14
- Tartare di tonno rosso, chips di mais e gocce di guacamole, salsa ponzu e micro green (CEL) 1,4,6 € 14

## ♥ Primi ♥

- Lasagnette gratinate al pesto di rucola, gorgonzola erborinato e noci VEG, 1,3,6,7,12 € 12
- Tortellone con ricotta, spinacette, tuorlo morbido e gocce di morchia su crema di malga VEG, 1,3,6,7 € 12
- Fettuccine spadellate al Masurin (ragù saporito di germano reale) 1,3,6,7,9,12 € 12
- Gnocchetti di patate al ragù d'oca e polvere di salvia 1,3,6,7,12 € 12
- Spaghetti ubriachi al cabernet, guanciaie tostato, lamelle di pecorino e fonduta (VEG) 1,3,6,7,12 € 12
- Paccheri al rosso di barbabietole con Cape Sante, grattugiata di lime e corallo nero 1,3,4,6,12 € 14

## ♥ Secondi ♥

- Costicine d'agnello dorate in crosta di pistacchi 1,3,6,8 € 15
- Bianchetto di baccalà "in tecia" su polentina morbida 1,4,6,7,12 € 20
- Guance di manzo brasate al refosco e polenta morbida 1,6,12 € 20
- Veli di manzetta e bacon su punte di radicchio trevigiano grigliato \*(CEL), 6 € 20
- Tartare in cannolo croccante con le sue salse speciali (CEL),8 € 30
- Filetto di manzo alla griglia su misticanza di insalatina (CEL) € 30
- Gamberoni scottati su cime di rapa all'aglio e olio con profumo d'acciughe 1,4,6 € 20

## ♥ Dolci ♥

- Mousse al cioccolato fondente e gianduia, bisquit al cioccolato e salsa al caramello salato VEG,1,3,6,7,8 € 7
- Crema alla vaniglia, crumble di sbrisolona, gelée d'arancio e frutti rossi VEG,1,3,7 € 7
- Strudel di mele bio con salsa vaniglia VEG,1,3,6,7,12 € 7
- Millefoglie con crema chantilly e fragole fresche VEG,1,3,6,7 € 7
- Assortimento di pralineria artigianale VEG,1,3,6,7,8 € 7
- Sorbetto al mango e rhum, arancia e campari bitter, limone e salvia\* CEL, VEG, 1,3,7,12 € 6

**La camera Matrimoniale costa 80€ per la notte del 14/2 e 15/2**

Pranzo e Cena – **Venerdì 14 e Sabato 15 Febbraio** Principato di Ariis – Rivignano  
**Per Prenotazioni 0432 775008** ♥♥♥ **[info@principatodiariis.com](mailto:info@principatodiariis.com)**