

14 02 2020

Menù di San Valentino

Vellutata di zucca con riduzione di zenzero e cocco

Insalata di gamberi scottati con carciofi cotti e crudi

*Spaghettoni "aglio olio e peperoncino", capesante
con stracciatella di bufala e mollica aromatizzata al limone*

*Filetto di vitello alle nocciole, salsa cacio e Tiopepe
e cavolo nero stufato*

*Profiteroles golosi al gelato di fiordilatte,
crema al cioccolato caldo e biscotti alle mandorle*

Abbinamenti enologici:

Prosecco Valdobbiadene Foss Marai Extra Dry DOCG

Sauvignon Vulcaia Inama 2018 IGT

Moscato d'Asti Alte Rocche Bianche 2017 DOCG

Costo per persona, euro 68,00 p.p

Per informazioni e prenotazioni:
Sig.ra. Ginevra Baldassari

Hotel Lord Byron | Via G. De Notaris, 5 | 00197 Roma | Tel. +39 063220404 | Fax +39 063220405
info@lordbyronhotel.com | www.lordbyronhotel.com