



**SPRITZERIA**  
BARBERINI

## San Valentino 2023

Flûte di prosecco  
*Flûte of Prosecco*

Vellutata di legumi aromatizzata con crostini di pane  
*Pureed legume soup with toasted bread*

### **Antipasto/ Starter**

Carpaccio di manzo marinato con mousse alle castagne, misticanza e olio Evo  
*Marinated beef Carpaccio with chestnut mousse & mix salad*

### **Primo piatto/ First course**

Gnocchetto con zucca saltata e pecorino  
*Gnocchetto with sautéed pumpkin and Pecorino cheese*

### **Secondo piatto/ Main course – a scelta tra / at your choosing**

Filetto di ricciola in croccante di nocciola con purea di sedano rapa  
*Crisp Amberjack fillet with celery and turnip mousse*

Guancia di manzo brasata al Merlot con cavolo rosso  
*Merlot braised beef cheek with red cabbage*

### **Contorno/ Side dish**

Patate al forno aromatizzate al finocchietto  
*Fennel baked potatoes*

### **Dolce/ Dessert**

Tortino al cioccolato con cuore caldo, crema al mascarpone e coulis di fragole e menta  
*Chocolate mini-cake with mascarpone cheese and strawberries and mint coulis*

### **Vino à la carte – Wine à la carte**

**€ 75,00 a persona/ per person**