

V E N E R D I ' 1 4 F E B B R A I O

San Valentino 

A L

San Valentino Golf Club

C O N L E P R E L I B A T E Z Z E D E L

R I S T O R A N T E I L G O L F I N O

E L E N O T E D ' A M O R E D I

A N D R E A C A R R I



M E N U ' A L L A C A R T A



P R E N O T A Z I O N E O B B L I G A T O R I A  
A L N U M E R O **0 5 3 6 / 8 5 4 1 8 2**  
W H A T S A P P **3 9 3 / 1 2 3 4 2 3 4**



**# s a r à f a n t a s t i c o e s s e r c i**



# ANTIPASTI

## **Le Delizie dell'Emilia**

Salumi tipici del Territorio e bocconcini di Gnocco fritto

## **Lo Sformatino di Zucca**

con Crema di Parmigiano Reggiano

## **Le Capesante scottate alla Piastra**

su letto di Puntarelle

## **La Polenta Fritta**

con Gorgonzola e Pancetta Steccata

# PRIMI PIATTI

## **La Zuppa di Cipolle**

su Crostone di Pane e Fontina

## **Le Tagliatelle Artigianali**

con Ragu' della Tradizione

## **I Cappellacci con ripieno di Burrata e Funghi Porcini**

mantecati al Burro e Timo

## **I Passatelli Asciutti**

Con Scampi, Gamberi, Cozze e Pomodorini



# SECONDI PIATTI

**Il Filetto di Maialino bardato con Pancetta**  
accompagnato da Cime di Rapa

**Il Polpo Scottato alla Griglia**  
su Vellutata di Patate

**La Parmigiana di Melanzane**

**La Tagliata di Manzo**  
con Patate al Forno

# DOLCI

**Il Tortino al Cioccolato**  
dal Cuore Fondente

**La Millefoglie**  
con Crema Pasticcera e Fragole Fresche

**La Zuppa Inglese della Tradizione**

**La Torta Sbrisolona**  
con Zabaione

