



Menu di San Valentino

ANTIPASTO

BOCCONCINI DI BUFALA CAMPANA SU LETTO DI RUCOLA,
CON ACCIUGHE E POMODORINI SECCHI

PRIMO

TROFIE TRAFILATE AL BRONZO CON PACHINO,
PESTO DI BASILICO FRESCO E PINOLI

SECONDO

CARRÈ DI VITELLO ROSOLATO AL FORNO
CON PATATE NOVELLE

DOLCE

MOUSSE ALL'ARANCIA

 **EURCITY**
Centro Tecnico Federale