



PRATELLO

valentine's day

HERZKLOPFEN

Ein Willkommensglas klassisch hergestellten Schaumweins begleitet von einem Amuse-Bouche von Küchenchef Mauro

VERFÜHRUNG

Zartschmelzende Forelle mit Wasabi-Mayonnaise, teeinfundierter Sauce und Minzluft

KOMPLIZENSCHAFT

Carpaccio vom hausgemachten Schweineloin mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäseespuma

GEGENSÄTZE ZIEHEN SICH AN

Carnaroli-Risotto, carbonaraartig vollendet

PERFEKTE HARMONIE

Sanft gegartes Kalbfleisch mit Kartoffelcreme und eigenem Jus

SÜSSE VERBUNDENHEIT

Weiße-Schokolade-Mousse mit extra Kornelkirschenkonfitüre aus unserer eigenen Werkstatt

€ 55

Weine nicht inbegriffen

Infos & Reservierungen: enoteca@pratello.com