



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

*Weiß-Schokolade-Mousse mit extra
Kornelkirschenkonfitüre aus unserer eigenen Werkstatt*

€ 55

Weine nicht inbegriffen

Infos & Reservierungen: enoteca@pratello.com