



# valentine's day

## BATTICUORE

*Bollicina metodo Classico di benvenuto  
accompagnata da amouse-bouche dello chef Mauro*

## SEDUZIONE

*Trota Fondente con maionese al wasabi, salsa teina e aria alla menta*

## COMPlicità

*Carpaccio di lonzino di nostra produzione con cipolle caramellate  
e spuma di caprino*

## GLI OPPosti SI ATTRAGGONO

*Risotto carnaroli mantecato alla carbonara*

## PERFETTA ARMONIA

*Morbido di vitellone con crema di patate e suo sugo*

## DOLCE INTESA

*Mousse al cioccolato bianco  
con confettura extra di corniale prodotta nel nostro opificio*

€ 55

VINI ESCLUSI

info e prenotazioni [enoteca@pratello.com](mailto:enoteca@pratello.com)