



## *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 corniole prodotta nel nostro opificio*

**€ 55**

**VINI ESCLUSI**

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