



Cappuccini Resort
CUCINA SAN FRANCESCO

S. Valentino

“Non si vede bene che col cuore,
l'essenziale è invisibile agli occhi.”

MENU

Il benvenuto con soavi note musicali

*

Code di scampi e carciofi condite con il nostro olio

Fegato grasso dooca, pan brioches e pere

Risotto alla marinara con calamaro fritto

Tagliata di prussiana

Sorbetto al pomodoro

Cuore di cioccolato allo Yozu

*

Caffè

Dolcetti della nostra pasticceria

*

Vini: Selezione Cappuccini

Acqua: naturale e frizzante

77

A disposizione la carta delle bollicine e Champagne

Porta con te
questo menù
e semina
il ricordo
di questa
serata, vedrai
crescere una
meravigliosa
sorpresa!



Per intolleranze e allergie, rivolgersi al personale di servizio. Per motivi della salute, i prodotti ittici crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -30° per almeno 24h e nel caso di mancanza di prodotto fresco, alcuni potrebbero essere congelati.