

San Valentino 2016

Il Benvenuto dello Chef

*Coda di Gambero croccante, crema di
Topinambur Zenzero.*

Antipasto

*Spiedino di Polpo e patate viola alla brace Pesto
di basilico e mango*

Primi

*Tagliolini al nero di seppia, limone, erba cipollina
e carpaccio di Capesante Nordamericana*

*Risottino con moscardini, arancia e pistacchi di
Bronte*

Secondo

*Salmerino, essenza di zafferano, Uova di
sperlano aromatizzate al Wasabi*

Dessert di coppia

Dolci Coccole Tropicali:

*Papaya sciroppata, mousse al cocco, gelato al
Passion Fruit, cuore morbido di fondente*

Caffè Poli



Miranda

Hotel & Ristorante

*Anche quest'anno il giorno dedicato dell'amore
sta per arrivare.*

*Per festeggiare al meglio questa magica giornata
abbiamo preparato un menù attento ai palati più
delicati, vi vogliamo infatti trasmettere il nostro
amore verso la cucina, e siamo certi di
trasmettervelo attraverso ogni piatto che
arriverà in tavola.*

*Per soddisfare le esigenze di tutti il menù verrà
proposto in doppia serata Sabato 13/02/2016 e
Domenica 14/02/2016.*

€ Quarantanove/00 P.P

€ 49,00 P.P

Abbinamento Vini:

*Bianco Imperiale Az. Guido Berlucchi
Acqua Gaverina 75Cl.*

Hotel Gourmet Restaurant Miranda

via cornello, 8 - 24060

Riva di Solto (BG)- italia

info@hotelristorantemiranda.com - 035 986021

www.hotelristorantemiranda.com

*Rendi questo San Valentino Indimenticabile.
Approfitta della promozione ed oltre alla cena pernotta presso il nostro hotel;
avrà diritto a:*

♥ *Drink di Benvenuto con Prosecco millesimato Val d'Oca Dop all'arrivo.*

♥ *Cena a lume di candela con Menù studiato appositamente per l'occasione
con abbinamento vini*

♥ *Pernottamento in camera doppia standard in trattamento di B&B con colazione
intercontinentale a buffet.*

Il tutto all'incredibile prezzo di € 180,00 a coppia