

# *La Capra Campa*

## MENU DI SAN VALENTINO

### *Benvenuto dello Chef*

Calice di Prosecco

Cecina fritta con germogli e riduzione di aceto balsamico

### *Antipasto*

Fagottino ripieno di caponatina invernale al frutto della passione

### *Primi*

Tortelli rossi con Vegacio e pepe con pere croccanti

Tortino di riso carnaroli con pistilli di zafferano e verza viola

### *Secondo*

Tempeh in crosta di carciofi e insalatina croccante di gambo e pesto di mentuccia

### *Dessert*

Mousse di yogurt ai frutti di bosco e cialda di cioccolato al peperoncino

*Euro 30,00 a persona*

bevande escluse