



San Valentino

14 febbraio

Entree

Benvenuto con carpaccio di pesce spada e mela verde

Per iniziare

Tris di capesante gratin

Duetto di primi

Tagliatelle alla granceola e rosmarino
Ravioli ripieni al baccalà, datterino, olive taggiasche e fiore di capperi

Secondo atto

Filetto di San Pietro in crosta di patate su crema di rapa rossa

Sinfonie finali

Sorbetto alla fragola
Dolce di San Valentino
Caffè

Vini selezionati della casa e acqua minerale

Prezzo € 68 a persona

Inizio ore 20:00
Info e prenotazioni:
0434 748777 | 339 6082150

Cial
Brent

Ristorante Cial de Brent
Via Pordenone, 3 - Polcenigo (PN)
www.cialdebrent.it

Menù di Mare



San Valentino

14 febbraio

Entree

Benvenuto con carpaccio di fassona e tortino ai funghi

Per iniziare

Carciofo ripieno con ricotta di malga, miele e sopressa croccante

Duetto di primi

Tagliatelle al Tezzelenghe con ragout di cortile e crumble di olive
Ravioli bicolore ripieni al Frant, guazzetto di erbe e schiuma al timo

Secondo atto

Pluma di suino iberico al forno con purea allo zafferano e finocchio gratin

Sinfonie finali

Sorbetto alla fragola
Dolce di San Valentino
Caffè

Vini selezionati della casa e acqua minerale

Prezzo € 62 a persona

Inizio ore 20:00
Info e prenotazioni:
0434 748777 | 339 6082150

Cial
Brent

Ristorante Cial de Brent
Via Pordenone, 3 - Polcenigo (PN)
www.cialdebrent.it

Menù di Terra