



# DEVETAK

Lokanda 1870





## SAN VALENTINO

14 febbraio 2018

*Benvenuto con bignè di verdure*

**Contratto brut millesimato 2010 da uve Pinot nero, Chardonnay  
azienda "La Spinetta" di Rivetti Piemonte**

*Flan dal cuore erborinato e vasetto con composta di zucca  e zenzero*  
**Riesling trocken Kabinett 2014 Weingut Emrich-Schonleber  
zona Nahe tra la Rheinhessen e Mosel Germania**

*Salamella di vitellone piemontese della Coscia IGP avvolta nella pancetta, crema  
"Paprikaš"  e salsa di senape naturale*  
**Isonzo Friulano 2015 az. ag. Ferlat di Cormons**

*Vellutata di sedano rapa con nervetti e panna acida*  
**Collio Malvasia 2016 az. ag. Terre del Faet di A. Drius di Cormons**


*Risotto viola aromatizzato al kimmel con listarelle di speck*  
**Collio Stamas 2005 di Franco Terpin  
da uve Chardonnay e Sauvignon San Floriano**

*Sorbetto di cipolle rosse con sedano e carote in infuso di sciroppo di zucchero*

*LUI: Filettino di cinghialeto marinato nel latte  
con panatura alle erbe e purè di patate al timo*  
**I.G.T. Blumeri Rosso 2007 da uve Merlot, Cabernet, Refosco  
az. ag. Schiopetto Capriva del Friuli**

*LEI: Filetto di maiale iberico agli agrumi e arance caramellate  
su polentina morbida di grano saraceno*  
**Pinot nero I.G.T. 2015 az. ag. "Villa Parens" della famiglia Puiatti**

*LUI: Fagottino di ricotta e ciliegie all' Alchermes con le ciliegie sotto spirito *  
**Fine Ruby Port Noval**

*LEI: Crema cotta, salsa di lamponi, fichi secchi  e spuma alla cannella*  
**Moscato d'Asti 2017 DOCG Vignaioli di Santo Stefano Belbo Piemonte**

*Caffè, biscottini e distillato Lui e Lei*

**€. 69,00 a persona**

**Ad ogni coppia un ricordo della serata**

*N.B. Il menu potrà subire qualche modifica!*