



**MENÙ**  
**San Valentino**



**GASTRONOMIA**

**GASTRONOMIA. CATERING. HOME COOKING**



VIA DON GIOVANNI BARELLA 7/2 - ZERMEGHEDO (VICENZA)  
**WWW.GASTRONOMIABUONGUSTO.IT**

# *Buon San Valentino*

## MENÙ DI PESCE

### ANTIPASTI

Salsa cocktail al brandy e gamberi rosa  
Tartare di tonno con erba cipollina fresca e passion fruit

### PRIMO PIATTO

Cheesecake salata con battuto di gamberone guacamole  
e polpa di arancia

### SECONDO PIATTO

Trancio di salmone scottato, valeriana,  
chips di cavolo viola e lamponi

### DESSERT

Soufflè al cioccolato e salsa su frutti rossi

*€ 85 a coppia*

Con bottiglia di Lessini Durello Nostrum \*Casa Cecchin  
Lessini Durello Metodo Classico 36 mesi

*€ 100 a coppia*

**Ordini entro il giorno 10/2/2024**

INFO E ORDINI: 340 0742351



# *Buon San Valentino*

## MENÙ DI CARNE

### ANTIPASTO

Tartare di fassona e uovo marinato

### PRIMI PIATTI

Carpaccio di black angus crema di rucola,  
scaglie di grana e nocciole

Cheesecake salata con battuta di fassona pompelmo  
e finocchietto selvatico

Guancette di manzo cotte a bassa temperatura  
con riduzione di My Tai di Sauro Maule

### DESSERT

Soufflé al cioccolato con salsa ai frutti rossi

*€ 85 a coppia*

Con bottiglia di My Tai 2020 \*Sauro Maule

*€ 100 a coppia*

**Ordini entro il giorno 10/2/2024**

INFO E ORDINI: 340 0742351

