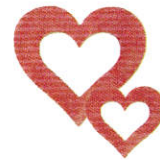




☆☆☆☆

HOTEL BARBERINI
ROMA

CENA DI S. VALENTINO



Aperitivo di Benvenuto

Flûte di prosecco di Valdobbiadene

Antipasto

Sformatino di carciofi con gamberoni rossi

Primo

Ravioli ripieni di rombo con pomodorini pachino e basilico

o



Tagliolini all'astice

Secondo

*Involtino di melanzane ripiene di orata e gamberoni
Filetto di spigola con olive taggiasche capperi e pomodorini*

Contorno

*Verdure alla griglia
Insalata mista*



Dolci

Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco freschi

Vini e Bevande:

Vino bianco: Pinot Grigio Forchir

Vino Rosso: Chianti Ruffino Riserva

Caffè e biscotteria

Costo a persona 40€

