



San Valentino a Villa Florida

GRAN TAGLIERE DI SALUMI

Crudo
Salame aquilano
Ventricina
Diavoletti
Angioletti

GRAN TAGLIERE DI FORMAGGI

Pecorino fresco
Pecorino stagionato
Scaglie di Grana Padano Dop

FINGER FOOD

Panzanella al pomodoro e origano con gamberi e limone
Crema di patate e caffè con fonduta di pecorino
Humus di ceci e clorofilla al prezzemolo e chips di crudo croccante
Burratina con acciuga olive e cicoria croccante e pane profumato
Cubo di grana con polvere di olive disidratate verdi e nere

PRIMI PIATTI

Timballo radicchio e scamorza con crema di pecorino
e croccante di grana
Mezze maniche al sugo di razza con caffè e limone

SECONDO PIATTO

Arrosto di maialino con purea di funghi e crudo con salsa alle erbe
e patate novelle al forno

GRAN BUFFET DI DOLCI

Delizie dello chef
Crema chantilly e lampone
Mousse al Cioccolato fondente e peperoncino
Mousse di liquirizia
Bavarese ai frutti di bosco

Tagliata di frutta

Amari offerti dalla casa



VILLA FLORIDIA



Buffet
€35 a
persona

INFO E PRENOTAZIONI: 348 3017726 - 347 7787285