



La Dogana del Buongusto  
RISTORANTE | VINERIA

## MENÙ DI SAN VALENTINO



Franciacorta Rosé Brut DOCG, S.A., Camossi

**Cestino di pasta croccante con scaloppina di Foie Gras e confettura di mele renette**  
Crispy pasta cup stuffed with Foie Gras scallop and apple jam

### ANTIPASTO

**Insalata di germogli e fiori eduli con petto di fagiano cotto a bassa temperatura, aceto di lamponi e lamponi disidratati**  
Cress and flower salad with low temperature cooked pheasant breast, dried raspberries and raspberry vinegar



La Moglie Ubriaca, Valtènesi DOC, 2018, La Basia

### PRIMO PIATTO

**Ravioli fatti in casa colorati alla barbabietola, ripieni al radicchio e capasanta marinata al tè Macha, salsa all'avocado**  
Macha tea marinated sea-scallops and red chicory stuffed home-made beetroot Ravioli on avocado sauce



Brunello di Montalcino DOCG, 2014, Abbadia Ardenga

## SECONDO PIATTO

**Costolette d'agnello Presalé in crosta di pistacchio e tartufo nero, salsa al  
Porto e sformatino di Parmigiano 48 mesi**

Pistachio and black truffle crusted Presalé lamb chops with Porto wine sauce and 48 months seasoned  
Parmigiano savory cake



Recioto della Valpolicella DOCG, 2015, Allegrini

## DESSERT

**Crema al cioccolato e peperoncino con gelato alle fragole e meringhe al  
cioccolato e mandorle**

Chili pepper and chocolate cream with strawberry ice-cream and chocolate and almonds meringues

## **GRAND MENÙ DI S. VALENTINO**

*Inclusivo di tutte le portate elencate con i vini abbinati*

*Sono inclusi: coperto, pane, acqua, caffè*

*140 | per due persone*

## **PETIT MENÙ DI S. VALENTINO**

*Inclusivo di Antipasto, Primo Piatto, Dessert con i relativi vini abbinati*

*Sono inclusi: coperto, pane, acqua, caffè*

*110 | per due persone*