

“San Valentino”

L'aperitivo del nostro Barman

Welcome Cocktail

*La terrina di foie-gras con pere Martin al vino rosso
e confettura di pere e zenzero (7, 12)*

*Foie-gras terrine served with pear in red wine;
pear and ginger jam (7, 12)*

*I “Bacelli” del Regina Palace farciti alla fonduta;
salsa al sugo di carne, panna, pomodoro e funghi (1, 7, 3, 12)*

*Choux stuffed with fondue (1, 7, 3, 12)
and served with meat juice, tomato,
fresh cream and mushroom sauce*

Il cuore di filetto con radicchio e Bettelmatt (7, 9, 12)

Salsa al Boca

Sformatino di patate

Beef fillet with red chicory and Bettelmatt (7, 9, 12)

Red wine sauce

Potato flan

Il dolce di San Valentino

del nostro maestro pasticcere (1, 7, 3, 8, 12)

Dessert from our pastry Chef (1, 7, 3, 8, 12)

Costo di partecipazione euro 45,00 per persona (bevande escluse)

Cost per person euro 45,00 (drinks not included)