

Menu San Valentino

14/02/2024

Antipasti

Crudo di gamberi rossi, ostriche, mango e caviale
Quinto quarto, spuma di patate bianche e tartufo
Roveja tiepida, capesante, limone e bottarga di muggine
Carciofo, blu di capra, alici e scalogno



Primi

Plin di baccalà, rigaglie e mandarino
Spaghettone Mancini, cime di rapa, ricci di mare e aglio nero
Cappelletti di coniglio, brodo di parmigiano, alloro e tartufo
Eliche Gerardo di Nola alla Vignarola



Secondi

Ricciola e vegetali invernali
Quaglia, bieta, cardoncelli e arancia
Entrecotè di manzo
Agnello, cavolo nero e patate



Dolci

Cre moso al fondente, passion fruit e kiwi
Pistacchio, cioccolato, limone e lampone
Tiramisù
Gelato di ricotta vaccina, pinoli, tartufo e olio Viola tradizione

Info & prenotazioni: info@borgopetroro.it
tel. 075/9978543 / cell+39 342 101 8309



LOCANDA PETREJA
BORGO PETRORO

Valentine' s Dinner

14/02/2024

Starters

Raw red prawns, oysters, mango and caviar
Veal's fifth quarter, white potato and truffle foam
Lukewarm Roveja, scallops, lemon and mullet bottarga
Artichoke, goat blue cheese, anchovies and shallots



First course

Cod Piedmontese ravioli, cauliflower and mandarin
Spaghettoni Mancini, turnip tops, sea urchins and black garlic
Rabbit cappelletti, parmesan broth, bay leaves and truffle
Gerardo di Nola Helix pasta Vignarola style



Main course

Amberjack and winter vegetables
Quail, chard, king trumpet mushroom and orange
Beef entrecôte
Lamb, black cabbage and potatoes



Dessert

Creamy dark chocolate, passion fruit and kiwi
Pistachio, chocolate, lemon and raspberry
Tiramisu
Cow's milk ricotta ice cream, pine nuts, truffle and traditional Viola oil

Info & prenotazioni: info@borgopetroro.it
tel. 075/9978543 / cell+39 342 101 8309



LOCANDA PETREJA
BORGO PETRORO