

# Menù di **San Valentino** 2012

## — **Giardino Pamphili** —

Via Leone Dehon, 63  
Tel. 06.661004603  
www.ilgiardinopamphili.com

*Per l'ottavo anno consecutivo il **San Valentino più esclusivo di Roma è al Giardino Pamphili**. Solo **25 innamorati** potranno portare la propria dolce metà a trascorrere una serata in un ambiente caldo e raffinato, illuminato da tante romantiche candeline. Vi accoglieremo con delle flutes di **champagne Castelnau** e **creme de cassis** per accompagnarvi a degustare il nostro **prelibato menù**:*

### In un piatto da degustazione troverete:

**Tartare di rombo selvaggio** su sfoglietta a cuore, salmone affumicato canadese, marinato di spigola al pepe rosa, bresaola di tonno di Favignana, rollé di polpo sardo con vinaigrette leggera, scampi siciliani marinati agli agrumi, gamberoni rossi con prosecco e lime, scrigno di pasta fillo con mozzarella di bufala e colatura di alici di Cetara.

**Abbraccio romantico di risotti al nero di seppia** con julienne di calamaretti e asparagi e risotto con crema di limoni di Sorrento, gamberoni di Terracina e zafferano.

**Dei petali di rosa** completeranno questo piatto che dedichiamo all'amore e a chi si ama.

### A seguire:

**Tagliolino con astice**, pachino, lardo di Colonnata, prezzemolo riccio e pangrattato tostato a legna.

**Turbante di spigola** con cuore di porcini e salsa al tartufo e vicino un ventaglio di gamberoni bagnati da un'ondina di salsa ai pistacchi di Bronte.

### Come dessert:

**Millefoglie croccante** su crema al limone e frutti di bosco freschissimi abbinato con calice di Barolo chinato DAMILANO (vino da dessert, sublime con frutti quali more e ribes, raro da trovare ma non al Giardino Pamphili).

### Il vino:

Come **vino bianco** proponiamo una garganega in purezza, un **Marani di Sartori**, profumato con forti note di pesca e vaniglia. Un vino che si presenta come superbo accompagnamento al menù proposto e soprattutto non é la solita falanghina o greco di tufo che sembrano aver monopolizzato la carta dei vini di tanti ristoranti e gli scaffali dei supermercati.

**Ovviamente per finire caffè e distillati di assoluto livello e rarità.**

**€ 65,00 a persona**