

Cena di San Valentino al Ristorante La Pergola
Valentine's dinner at La Pergola Restaurant

Giovedì 14 febbraio 2019
Thursday February 14th, 2019

Menù dello Chef Heinz Beck
Menu by Chef Heinz Beck

MENU

Fegato grasso d'anatra con pera e zenzero
Duck foie gras with pear and ginger

Scampo su radicchio Rosa di Gorizia con melograno cotto in cenere
Scampo on Gorizia Rose radicchio with pomegranate cooked in cinder

Giardino d'inverno
Winter garden

Fagotelli di burrata su salsa di prezzemolo con caviale e fragranza di lime
"Burrata" Fagottelli on parsley sauce with caviar and lime scent

Astice in crosta di 'nduja con polvere d'erbe ed infuso di bonito
Lobster in spicy 'nduja crust with herb powder and bonito infusion

Triglia con cavolfiore e tartufo nero
Red mullet with cauliflower and black truffle

Capriolo con polenta, cachi e frutti rossi
Venison with polenta, persimmon and red fruit

Dessert di San Valentino
Valentine dessert

VINI

Un abbinamento di prestigiose etichette provenienti dalla cantina de La Pergola, insignita del "Grand Award" di Wine Spectator

WINES

A fine selection of prestigious labels from La Pergola's renowned cellar, winner of Wine Spectator's Grand Award

Accompagnamento musicale dal vivo
Dalle ore 19.30 alle 23.30
Live background music
From 7.30pm to 11.30pm

Euro 540,00 per persona / per person



Via Alberto Cadlolo, 101 – 00136 Roma
T +39 06 3509 2152 – F +39 06 3509 2165
ROMHI.LaPergolaReservations@waldorfatoria.com
www.romecavalieri.com