

ATHOME

San Valentino

Aperitivo

per 2 persone



40 Euro

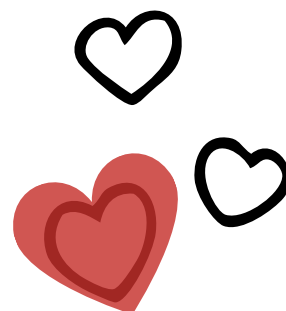
Maritozzo con alice e stracciatella

Cornettino di pasta sfoglia con palamita

Pan brioche con salmone affumicato e caprino

Bottoncino con pastrami di tonno, salsa
tartara e giardiniera


Focaccia con speck di ricciola e
chutney di cachi



Osteria dell'Orologio e Pastificio Secondi

ATHOME

San Valentino

Aperitivo
Vini in Abbinamento 

CHAMPAGNE CUVÉE DE RÉSERVE BRUT - GALLIMARD

Pinot Nero 100% - 12,5 % vol 40 Euro



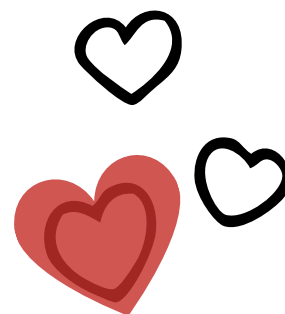
FRANCIACORTA BRUT - LA FIOCA

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% - 12,5 % vol 30 Euro



TELLENÆ 2019 - GIULIANO MANFREDI STRAMACCI

Malvasia Puntinata - 13% vol 22 EURO



Osteria dell'Orologio e Pastificio Secondi

ATHOME

San Valentino

50 Euro a persona

Pane, burro e alici

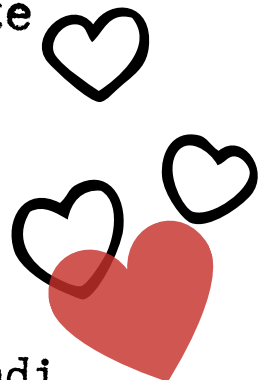
Tartare di tonno e passion fruit con crumble di mandorle ed erbe amare

Carciofo ripieno di baccalà mantecato con salsa verde alla menta

Tortellino fatto a mano ripieno di mazzancolle con crema di scampi (La nostra versione di: "Il tortellino con la panna")

Zuppa di pesce in vaso


Bisquit al cioccolato con mousse al caramello e cioccolato bianco, croccante alle nocciole e lamponi



Osteria dell'Orologio e Pastificio Secondi

ATHOME

San Valentino

Vini in Abbinamento 

TALENTO BRUT OLTREPO' PAVESE 2017 - LA PIOTTA

Pinot Nero 100% 23 Euro



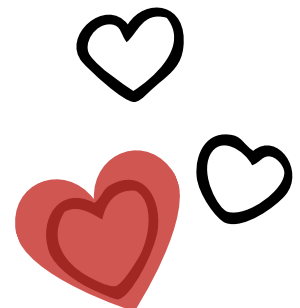
PINOT BIANCO 2019 - TERLANO

Pinot Bianco 100% 18 Euro



ZUANI RISERVA 2016 - ZUANI

Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon 35 EURO



Osteria dell'Orologio e Pastificio Secondi