

Ristorante la Caplania

San Valentino 2023

La cena più romantica dell'anno, a lume di candela...

Flute di Benvenuto con Rosè Spumante 28.9
e finger food di terra

...LA SCINTILLA PER INIZIARE

Tacos con tartare di salmone norvegese,
guacamole di avocado
e vinaigrette al passion fruit

Gamberi croccanti in pasta kataifi
con maionese leggermente piccante
**(possibilità di tacos con salmone norvegese affumicato,
da comunicare al momento della prenotazione)**

....IL PRIMO BACIO

Calamarata (mezzi paccheri di Gragnano)
con ragù di mare del mediterraneo
e crumble di pane agli aromi

...UN SECONDO DI PASSIONE

Filetto di branzino gratinato
in crosta di petali di patate
con julienne di carciofi stufati e carote saltate

...DOLCE ESPLOSIONE

Semifreddo al croccante di arachidi
e caramello salato
con salsa al cioccolato fondente 75%

DALLA CANTINA: il menu è accompagnato dai vini Doc,
bianchi e rossi, di San Colombano (1bt. ogni 2 persone)

Acqua minerale - caffè

€ 50.00 a persona

Disponibili variazioni al menu per allergie e intolleranze

**IL MENU E' DISPONIBILE PER L'ASPORTO
NON EFFETTIAMO CONSEGNE, SOLO RITIRO IN LOCO
ORDINI ENTRO SABATO 11**

Ristorante La
Caplania

Via Serafina, 11 - 20078
San Colombano al
Lambro

INFO E PRENOTAZIONI:
3338415281 (WhatsApp)
0371897097 (Telefono)
info@caplania.it
www.caplania.it

Ristorante la Caplania

San Valentino 2023

La cena più romantica dell'anno, a lume di candela...

Flute di Benvenuto con Rosè Spumante 28.9
e finger food di terra

...LA SCINTILLA PER INIZIARE

Tacos con tartare di salmone norvegese,
guacamole di avocado
e vinaigrette al passion fruit

Gamberi croccanti in pasta kataifi
con maionese leggermente piccante
**(possibilità di tacos con salmone norvegese affumicato,
da comunicare al momento della prenotazione)**

....IL PRIMO BACIO

Calamarata (mezzi paccheri di Gragnano)
con ragù di mare del mediterraneo
e crumble di pane agli aromi

...UN SECONDO DI PASSIONE

Filetto di branzino gratinato
in crosta di petali di patate
con julienne di carciofi stufati e carote saltate

...DOLCE ESPLOSIONE

Semifreddo al croccante di arachidi
e caramello salato
con salsa al cioccolato fondente 75%

DALLA CANTINA: il menu è accompagnato dai vini Doc,
bianchi e rossi, di San Colombano (1bt. ogni 2 persone)

Acqua minerale - caffè

€ 50.00 a persona

Disponibili variazioni al menu per allergie e intolleranze

**IL MENU E' DISPONIBILE PER L'ASPORTO
NON EFFETTIAMO CONSEGNE, SOLO RITIRO IN LOCO
ORDINI ENTRO SABATO 11**

Ristorante La
Caplania
Via Serafina, 11 - 20078
San Colombano al
Lambro
INFO E PRENOTAZIONI:
3338415281 (WhatsApp)
0371897097 (Telefono)
info@caplania.it
www.caplania.it