



# *San Valentino 2010*

*Osteria dell'Oppio*

## *Menù 1*

€. 45,00

*Focaccia a cuore dal nostro forno*

*Baci di Grana Padano soffice alle mandorle  
con rosa di prosciutto crudo riserva*

*Cuore di grano saraceno  
con anima morbida di robiola in salsa di pomodori passiti*

*Tagliata di entrecôte di manzo su tortino di patate con anima fondente*

*Crema Vellutata al mascarpone con mirtilli freschi  
del Trentino Alto Adige*

*Vino rosso Morellino di Scansano - Fassati  
Toscana*

*Acqua & Caffè*

via magenta 16/a - monza - 039.389092





# *San Valentino 2010*

*Osteria dell'Oppio*

## *Menù 2*

€. 55,00

*Focaccia a cuore dal nostro forno*

*Millefoglie di salmone affumicato e caprino mantecato all'erba cipollina*

*Tortelli al basilico e pinoli con capesante e tocco di gamberi dei nostri mari*

*Scaloppa di branzino con cuore dolce di peperoni  
ed erbe aromatiche avvolto in velo di riso*

*Crema Vellutata al mascarpone con mirtilli freschi  
del Trentino Alto Adige*

*Vino bianco Gewurtztraminer - Ansitg Pfitscher  
Trentino Alto Adige*

*Acqua & Caffè*

via magenta 16/a - monza - 039.389092

\*viene intesa una bottiglia per tavolo. Tutto ciò non meglio specificato nella presente è da considerarsi extra.

