

14
FEBBRAIO



ancora

Creativi piatti di pesce
e vini ricercati,
la luce di due candele
e le dolci note musicali
del nostro pianoforte

INSPIRATION

Il **14** febbraio, per un **San Valentino** distinto dai clamori commerciali, ci piace suggerirvi di dedicare alla persona che amate emozioni scritte di vostro pugno su una bella carta. Le parole acquisiranno personalità e forza. L'atmosfera intima a un tavolo di **Parco Gambrinus**, accompagnati dal pianoforte, sarà l'occasione migliore per la consegna del vostro biglietto alla persona che amate.

Cucina etica e creativa a base di pesce, ispirata dal “Viaggio nell’Amore” fra due anime, e la sua evoluzione nel tempo.

Ispirato dall’Amore per gli alimenti e un pizzico di sostenibilità in cucina.

In alternativa, su richiesta, menu di carne o totalmente vegetale

14
FEBBRAIO



MARTI ancora

Creativi piatti di pesce
e vini ricercati,
la luce di due candele
e le dolci note musicali
del nostro pianoforte

MENU

intro: **incensi** colorati per i 5 gusti

caldo **crudo di pesce**, fra sassi e pietre

piccata **d'acqua dolce**, cedro candito del Gigi e puntarelle

provola di **capasanta**

“lui **dragoncello**, lei **ostrica**” (evoluzione di un raviolo)

trancio di **branzino d'(a)mare**, farro monococco
Latifondo 63 e brodo dashi

“ho scritto t'amo sulla sabbia” - **dessert a due**

Outro: caffè , macaron al nostro Elisir d'amore e **goloserie** della casa

(euro 70 p.p., vini abbinati)

AMArti/mi ANCORA

14 FEBBRAIO, Ristorante Parco Gambrinus

solo su prenotazione

[+39.0422.855043](tel:+39.0422.855043) info@gambrinus.it



Creativi piatti di pesce
e vini ricercati,
la luce di due candele
e le dolci note musicali
del nostro pianoforte

IN OSTERIA - MENU

intro: tartara di **tonno** “-300 mt s.l.m.”

provola di **capasanta**

“lui **dragoncello**, lei **ostrica**” (evoluzione di un raviolo)

trancio di **branzino** d’(a)mare, farro monococco
Latifondo 63 e brodo dashi

“ho scritto t’amo sulla sabbia” - **dessert a due**

Outro: caffè , macaron al nostro Elisir d’amore e **goloserie** della casa

(euro 40 p.p., vini abbinati)