

SAN VALENTINO



• VillaMercede

Inizio di un bacio

Carpaccio di salmone selvaggio dell'Alaska, avocado marinato al lime e pepe Sichuan

Promessa d'amore

Risotto al Parmigiano Reggiano 24 mesi, coulis di fragole e aria di champagne

Eleganza eterna

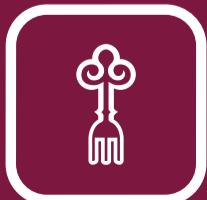
Trancio di ombrina al sesamo, crema di melanzane alla senape, porro croccante e insalatina orientale

Dolce incantato

Semifreddo alla vaniglia e croccante, cuore di fragole e fondente

€ 75

a persona
cantina esclusa



La cucina
convista
RISTORANTE

Chef

Simone Buzzi

Via Tuscolana, 20 - Frascati
+39 06 9416773
mail@villamercede.com