

PIZZERIA
Le Duchesse
FORNO A LEGNA - PIZZA AL TAGLIO
E DA ASPORTO
via delle Fabbriche 34 - Viterbo
tel. 0761 346647
venerdì e sabato aperti fino a tarda notte

VITERBO
NEWS

24

PIZZERIA
Le Duchesse
FORNO A LEGNA - PIZZA AL TAGLIO
E DA ASPORTO
via delle Fabbriche 34 - Viterbo
tel. 0761 346647
venerdì e sabato aperti fino a tarda notte

♡♡♡♡ Speciale San Valentino ♡♡♡♡

COMPRO ORO PAGO IN CONTANTI



CAMBI SUBITO
CAMBI IN MEGLIO

RITIRO
Oro e Argento
Diamanti
Orologi

VENDITA
Outlet dell'oro
Usato garantito

Via Monte Bianco, 10 (zona Murialdo) - Viterbo - tel 0761 347937 - 347 8000927
Orario estivo: apertura lun/ven 9,30-19,00 orario continuato
SABATO MATTINA SU APPUNTAMENTO

oroineuroviterbo@gmail.com

Il divieto di San Valentino

Per quanto possa sembrare assurdo, questa festa è attualmente vietata in Arabia Saudita. Donare oggetti che simboleggiano l'affetto, come fiori, cioccolata o altri regali teneri è proibito e le compagnie che operano nel settore dell'ospitalità sono scoraggiate dal promuovere la vacanza. Inoltre, le persone non sono autorizzate ad indossare nulla di rosso: vendere oggetti e accessori di colore rosso in questa giornata è quindi impossibile.

Non tutti sanno che...

Il 14 febbraio ogni anno si festeggia San Valentino, la festa degli innamorati. Si regalano fiori, cioccolatini, gioielli, si fanno promesse d'amore, si va fuori a cena... La maggior parte delle coppie di innamorati celebrano questa data senza conoscerne l'origine. In Italia il 14 febbraio è legata a **San Valentino**, protettore di Terni che visse intorno al III secolo d.C e proprio in questo giorno di febbraio morì martire. Sono molte le leggende entrate a far parte della cultura popolare, una di esse, di origine statunitense, narra come un giorno il vescovo, passeggiando, vide due giovani che stavano litigando ed andò loro incontro porgendo una rosa e invitandoli a tenerla unita nelle loro mani: i giovani si allontanarono riconciliati. Un'altra

versione di questa storia narra che il santo sia riuscito ad ispirare amore ai due giovani facendo volare intorno a loro numerose coppie di piccioni che si scambiavano dolci gesti d'affetto; da questo episodio si crede possa derivare anche la diffusione dell'espressione **piccioncini**. Secondo un altro racconto, Valentino, già vescovo di Terni, unì in matrimonio la giovane cristiana Serapia e il centurione romano Sabino: l'unione era ostacolata dai genitori di lei ma, vinta la resistenza di questi, si scoprì che la giovane era gravemente malata. Il centurione chiamò Valentino al capezzale della giovane morente e gli chiese di non essere mai più separato dall'amata: il Santo vescovo lo battezzò e quindi lo unì in matrimonio a Serapia, dopo

di che morirono entrambi.. Una delle più importanti narra che un giorno San Valentino sentì una coppia di fidanzati litigare, prese una rosa dal suo giardino e la portò ai due giovani chiedendo che la stringessero tra le loro mani. Fù così che fecero pace. Quella di San Valentino verso i due ragazzi era stata una specie di benedizione e così la coppia si sposò e fu a lungo felice. Secondo la leggenda furono poi molte altre coppie, saputo la felice unione dei primi due fidanzati, a voler andare da San Valentino per chiedere di benedire la loro unione. Venne istituito un giorno ogni anno dedicato proprio alla benedizione nuziale delle coppie e ancora oggi questo rito si svolge nella basilica di San Valentino a Terni.



Diemntica i fiori
"Per San Valentino regala"
COSABELLA
MADE IN ITALY

intimo
KIRO

Chantelle
PARIS

Philippe Matignon

SAVE THE QUEEN!

PASSIONATA®

EMPORIO ARMANI

Intimo Kirò di Rosella Chizi - Via Maestro Monetto 2
01100 LaQuercia - Viterbo Tel.- Fax 0761 306993

Cena a lume di candela da McDonald's?

Molte catene di fast food statunitensi, come **McDonald's** e **White Castle**, organizzano qualcosa di speciale per il 14 febbraio. Potrebbe non essere molto romantico, ma indubbiamente comodo per quelli con un budget risicato o che vanno di fretta!

VITERBO NEWS 24

Speciale San Valentino

♥♥♥♥ **Speciale San Valentino** ♥♥♥♥

La tradizione continua...
Pasticceria, Cioccolateria, Gelateria
Caffetteria, Yogurteria e Crepes!

dal 1950
obattioni

Ti aspettiamo
per San Valentino
con tante dolci...
soprese!

segui su
f u t

Via Marconi, 61-63, Viterbo - tel 0761 303472 - www.pasticceriaprimaveraviterbo.it



Smoking STAR
SIGARETTE ELETTRONICHE

SIGARETTA ELETTRONICA
LIQUIDI DI RICARICA
BATTERIE E ACCESSORI

Via della Palazzina 73/75 - Viterbo - Tel 0761 324050
info@smokingstar.vt.it - smokingstar.vt.it

**Per San Valentino
offritegli uno Squalo**

Per celebrare San Valentino il Museo Oceanografico di Monaco invita a partecipare ad una gioco concorso esclusivo sulla sua pagina Facebook, dal 5 al 12 febbraio. In gioco: il titolo di padrino o madrina ufficiale di uno squalo

Sondaggio: S. Valentino con chi lo festeggiate?

Secondo un sondaggio, San Valentino si conferma la festa degli innamorati, anche se non solo degli innamorati "ufficiali". Infatti, bel il 41% delle donne intervistate ha dichiarato che festeggerà la sera il 14 febbraio con un altro uomo oltre che con il marito. Questa percentuale sarebbe favorita dal fatto che i mariti non sembrano amare particolarmente la festa, che sembrano vedere con rassegnazione più con entu-

siasmo, e di conseguenza l'occasione è buona per festeggiare con qualcuno che "apprezza di più". Per quanto non specificato chiaramente, sembrerebbe che però il sondaggio (commissionato da un sito specializzato in incontri extraconiugali) abbia coinvolto le sole donne che hanno un amante, cosa che spiega come mai la percentuale sia così alta. Sempre tra le donne "con aman-

te", il 27% dedicherà invece il pomeriggio al partner "non ufficiale", mentre il 32% si accontenterà di una telefonata, di una mail o di un sms. Ma metà di queste contano di 'recuperare' il giorno successivo. Sempre da questo sondaggio, un altro dato curioso che riguarda però gli uomini: il 23% infatti, fa lo stesso regalo sia alla moglie che all'amante, per evitare di confondersi e fare gaffe.

Caro pasticcino, buon San Valentino. Strana meraviglia, l'amore quotidiano.

di Carlotta Caroli

Caro pasticcino, voglio essere sincera: credo che San Valentino sia un giorno come un altro. Non hai notato che il nostro amore è rosso e pulsante ed emozionante ogni giorno della nostra vita, anche quando per tutti gli altri la vita è monotona, per noi è tutto fantastico, ma che dico meraviglioso? Ti amo. E sono fiera di dimostrarcelo di continuo: hai visto, ad esempio, che non mi arrabbio più quando fai finta di preferirmi alla Champions? Non mi arrabbio. Sono talmente indaffarata a trovare gli accostamenti giusti per abbinare la borsetta che mi sono comprata oggi (ecco cosa ho fatto, a proposito) con la (tua) carta prepagata, che non ho tempo per soffermarmi a sbraitare contro quei giocatori lenti che guadagnano in un giorno quanto noi si guadagnano in un anno. E tu sei felice che io stia alla larga dalla partita, almeno non sei costretto a spiegare ogni volta che cosa significa fuorigioco né a rassicurarmi che il dolore da mani nei capelli e contorsioni, quelli, lo simulo. Io invece non simulo il mio amo-



re solo perché è San Valentino. Ti amo e basta. Ulteriore dimostrazione: sono felice se tu sei felice. E pure tu sei felice quando io lo sono, anche se dici sempre che potrei essere felice anche con 20 paia di scarpe invece che con 84. Non hai tutti i torti ma non hai neanche ragione. Preferirei non affrontare l'argomento proprio ora che ti sto scrivendo questo sonetto perché i miei nervi potrebbero risvegliarsi e non voglio. San Valentino o no, io ti amo. Anche se, se mi chiedi il perché, io non lo so. Credo sia una questione di chimica. Pasticcino, lo so che il nome non ti piacerà: è effettivamente poco virile ma mi limiterò a chiamarti così solo in questa occasione e solo per questioni puramente stilistiche. Sai bene, infatti, che ai pasticcini preferisco altro, ma chiamarti pizza con la mortadella (ben calda, possibilmente a metà mattina) mi suona strano. Inoltre pizzetta è femminile invece tu sei un bel maschione. A proposito di cose commestibili, visto che è San Valentino, che ne dici di fare quel risotto degli innamorati che la prima e unica volta che me lo preparasti funzionò tantissimo? Ora che ci penso, è iniziato tutto da lì. Ci sono cascata. Mi sono fatta prendere per la gola. E anche all'involucro. Che, ho scoperto dopo, è assai meno bello del ripieno. Dal modo adorabile con il quale mi salvai dai miei demoni. E' molto bello averti accanto, anche se la domenica mattina mi fai svegliare all'alba e a Burraco vinci quasi sempre tu. Ma ti prometto: finché avrò ragione io, sarò per sempre tua.

A San Valentino controllate il vostro cuore

Un San Valentino all'insegna del cuore per le donne, quello offerto dai cardiologi USA che suggeriscono regole utili per prevenire rischi di patologie all'apparato cardiocircolatorio tutti al femminile. Si tratta di un'iniziativa per sensibilizzare tutte le donne affinché non trascurino la propria salute, a partire dal proprio cuore, che non è solo il fulcro dei sentimenti, ma uno degli organi più importanti del nostro corpo. Un organo esposto al rischio di malattie cardiovascolari al pari, se non di più, degli uomini. Le regole si basano anche su una buona educazione a tavola, come il consumare di più verdure, fibre e tanta frutta colorata (vale il detto di "una mela al giorno..."), preferire il pesce alla carne. Lo spuntino meglio farlo con un po' di pistacchi, qualche mandorla o noccioline. Ottimi anche i frutti di bosco. Dal punto di vista delle bevande va bene un bicchiere di vino al giorno. Meglio rosso. Ovviamente, il tutto condito con attività fisica di tipo moderato, in quantità di 30 minuti al giorno. "L'amore per gli altri nasce dall'amore per se stesse"

Scegli il tuo smartphone Dual Sim



€ 299,00 € 259,00 € 269,00 € 199,00

Offerta valida fino al 28/2/2014

- Garanzia Italia 2 anni Tablet da € 99,00 !!
- Android 4.3
- Pellicola e Custodia Compresa

Yes Srl Viale Fiume, 79/F Bagnaia (VT)
Tel. 0761-288182

White Day

L'usanza in Giappone è leggermente diversa dalla nostra. Per esprimere il loro amore, le donne danno agli uomini cioccolatini artigianali delle forme più varie fatti a mano lo stesso giorno, mentre gli uomini ricambiano il giorno successivo (White Day) con un regalo 3 volte più prezioso di quello che hanno ricevuto il 14 febbraio.

Black noodles per i solitari

A Seoul e in tutta la Corea del Sud, le donne regalano cioccolata ai loro uomini il 14 di febbraio. Esattamente un mese dopo, il 14 di marzo, gli uomini esprimono il loro amore regalando caramelle alle fidanzate e mogli; tutti gli uomini e le donne single che non hanno ricevuto nessuna caramella o cioccolatino escono invece il 14 di aprile (aka Black Day) per mangiare black noodles

RISTORANTE La Buca di San Faustino
SPECIALITA' DI PESCE

Viterbo - Via del Pavone, 95 per info tel. 0761.306315 - 347.6869068

Menù di San Valentino

ANTIPASTO Affettato del Primo Incontro con misto bruschetta Voul-au-vent alla marinara	CONTORNO Spinaci burro e parmigiano Insalata
PRIMO Tagliolini alla crema di limone Ravioli al profumo di mare	DOLCE Torta della passione € 25,00 Bevande incluse
SECONDO Rollì di vitella all'Innamorata Spiedino misto pesce di Cupido	

Inserito a cura dell'agenzia pubblicitaria

GRUPPO EDITORIALE STUDIO UNO

La tua immagine in movimento

Gruppo Editoriale Studio 1
Via I. Garbini 51 - Viterbo
Tel. 0761 345252
Fax 0761 345355
amministrazione@studio-1.it
redazione@viterbonews24.it



♥♥♥♥ Speciale San Valentino ♥♥♥♥

La cena di San Valentino più costosa del mondo 73mila euro

Ai portafogli milionari che vogliono essere alleggeriti di 61mila sterline - pari a 73mila euro - tutti in una sera, basterà presenziare alla cena di San Valentino organizzata dallo chef stellato Adam Simmonds che, per la notte più romantica dell'anno, ha creato otto portate con ingredienti di prima qualità. Caviale bianco del valore di 3.000 sterline, ostriche con tanto di perle all'interno di un valore che va dalle 6000 alle 2000 sterline, tartufi da 1000 sterline e piatti decorati con preziose foglie d'oro, foie gras, anguilla affumicata, risotto con gamberi, zafferano e foglia d'argento e un dolce finale con vaniglia.

L'uomo visto da Venere

di Serena D'Ascanio



Che il popolo italiano sia da sempre una nazione di romanticoni si sa, l'italiano è dolce, passionale, ingegnoso, frizzante (quando serve)...e se non serve? Come si dice "Siamo del gatto"... ma vi pare che l'uomo debba avere queste qualità solo se richieste? O solo se ricade una ricorrenza specifica come mesiversari, anniversari, compleanni, San Valentino... no non ci siamo.

Ecco una lista di come dovrebbe essere il nostro uomo italiano ideale: 1) Deve essere un uomo curato ma non troppo, a noi donne non piace chi è più depilato di noi, non piace l'uomo che ha sopracciglia così ben disegnate che noi non avremo mai, curato sì, pulito e profumato anche, ma pur sempre maschio; 2) Deve essere uno sportivo e non un pantofolaio, ma nel limite di non farci fare una bella colazione alle 7 di sabato mattina per poi portarci a fare trekking per 6 ore di fila con l'obiettivo di vedere un meraviglioso panorama e pranzare all'aria aperta con quei cibi così salutari che non sono cibo, tutto questo per rimanere leggeri e fare un

po' di fitness ad alta quota, così da essere energici per scendere di nuovo la montagna, andare a casa, lavarsi per essere pronti ad una serata in stile danzerino...no così direi che è un po' troppo; 3) Vorremmo un uomo romantico, stile Pretty Woman...vorremmo la favola di Giulia Robert e Richard Gere, ma della favola a noi piace da impazzire la parte in cui vanno a fare shopping a Rodeo Drive (questo ci sa di romantico); 4) Ci piace l'uomo che sa sorprendersi in cucina, ma poi se siamo noi a cucinare ci irrita che ne sappia più di noi; 5) Vorremmo un uomo divertente, che ci faccia ridere ma che sappia prendere sul serio anche i momenti difficili.

Mi limito a questi 5 punti giusto per non essere troppo esigente, ma in fondo se l'uomo riuscisse a capire il mondo femminile capirebbe che questi 5 punti sono come la lista della spesa che si stila a casa prima di uscire, poi quando si è al supermercato si prende tutto tranne quello che era sulla lista...siamo fatte così, siamo così contraddittorie che è tanto facile capirci.

La tua Hit Parade di San Valentino

di Serena D'Ascanio

Vorresti dare alla tua giornata una colonna sonora? Immagina che meraviglia associare ad ogni momento della nostra giornata un sottofondo musicale... come nei film. Una musica che ci da la carica giusta, stile Howlin' for You - Black Keys per quando si è a lavoro, una del genere rilassante con suoni che richiamano la natura, l'acqua, per momenti di puro relax, ma in primis vorremmo musica d'amore per i nostri momenti di magia con il nostro partner, una melodia per i giorni più vulnerabili, per quelli più romantici, come il giorno di San Valentino. Per questi attimi, abbiamo creato una lista di canzoni italiane d'amore intramontabili, che più ci rappresentano:



"Colazione da Tiffany" al cinema il giorno di San Valentino

Il film con Audrey Hepburn torna in sala in versione restaurata e digitalizzata. Che siate single o felicemente accoppiati, il giorno di San Valentino non perdetevi quest'occasione e andate al cinema a vedere un classico del cinema romantico: "Colazione da Tiffany" torna in sala soltanto il 14 febbraio 2014, in versione restaurata e digitalizzata in 4k.



- Albachiara - Vasco Rossi
- Il Cielo in una Stanza - Gino Paoli
- Sei nell'anima - Gianna Nannini
- Vorrei Incontrarti Fra Cent'Anni - Ron
- Caruso - Lucio Dalla
- Iris - Biagio Antonacci
- I Giardini Di Marzo - Lucio Battisti
- Emozioni - Lucio Battisti
- Meravigliosa Creatura - Gianna Nannini
- E Ti Vengo A Cercare - Franco Battiato
- Spaccacuore - Samuele Bersani
- Mi Sei Scoppiato Dentro Al Cuore - Mina
- Grande, Grande, Grande - Mina
- Oggi Sono Io - Alex Britti
- Ricordati Di Me - Antonello Venditti
- Ti Sento - Ligabue
- Per Me E' Importante - Tiromancino
- I Migliori Anni Della Nostra Vita - Renato Zero
- Ancora - Eduardo De Crescenzo
- Se Stiamo Insieme - Riccardo Cocciante
- Cambiare - Alex Baroni
- Onde - Alex Baroni
- Il Regalo Più Grande - Tiziano Ferro
- Viva - Ligabue
- Una Lunga Storia D'Amore - Gino Paoli
- La Donna Cannone - Francesco De Gregori
- La Canzone dell'amore Perduto - Fabrizio De André
- Anna e Marco - Lucio Dalla
- Almeno Tu nell'Universo - Mia Martini
- Ancora Tu - Lucio Battisti

SENSAZIONI
SALON EXCLUSIVE AVEDA
Coupons di Buon San Valentino
COUPON VALIDO PER UN TRATTAMENTO MINI HAIR SPA
by Bonucci Sara
ORARIO CONTINUATO MARTEDI/SABATO DALLE 9:00 ALLE 18:00
Viterbo, via Fausto Ricci 35/A - tel./fax.0761/1932667 - cell. 331/6121194 - e-mail: sensazioni2009@hotmail.it

BISTROT
Ristorante
Pesce Fresco tutti i giorni
Selezione di Carne
Prodotti locali
Ampia carta dei vini
Viale Trieste, 96
[la Quercia] - Viterbo
Tel. 0761 344016
CHIUSO IL LUNEDI'

IL GIARDINO DEL PAPERINO
Ristorante & Gastronomia - Pizzeria
Via del Giglio, 3 - Viterbo - Tel 0761.33 37 79 - Cell 349.21 10 969

WELLNESS 3
€45,00
€ 25,00
CONSIGLI ALIMENTARI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEI TUOI OBIETTIVI
POWERHOUSE NUTRITION
100% PROBIOTEC
PROMOZIONE
PREZZI SHOCK! SCONTO -20% E -30% SU TUTTO
VITERBO - VIA VENEZIA GIULIA 21A (ZONA ELLERA) - TEL. 0761.220317
f 3 WELLNESS

rimentato prima. Da ricordare: in questo menù tipico non dovrà mancare mai il colore rosso

Antipasto: Pomodorini ripieni di stracchino

Ingredienti: 12 pomodorini - 120 g di stracchino - 2 foglie di basilico e alcune per guarnire - pepe e sale qb

Preparazione: Lavate i pomodorini e tagliate le due estremità in modo che rimangano dritti, eliminate i semi senza bucare il pomodoro, in ognuno di loro mettete un pizzico di sale e lasciate riposare per far sì che eliminino un po' d'acqua; in un recipiente lavorate lo stracchino con basilico e pepe ed infine con una siringa riempite i pomodorini

Primo piatto: Risotto al Karcadè

Ingredienti: - 800 g fiori di karkadè - 2 l acqua minerale naturale - 8 gamberi rossi - 8 ostriche selvatiche - Fiori di basilico - Olio extravergine di oliva - 324 g di riso carnaroli

Preparazione: Portare a bollire l'acqua, aggiungere i fiori di karkadè e farli bollire per 5 minuti; lasciarli in infusione per altri 10 minuti a fuoco spento, per permettergli di rilasciare tutti i profumi e la sua acidità. Tostare, quindi, il riso solo con olio extravergine di oliva, sfumare direttamente con l'infuso di karkadè, procedere la cottura del riso sempre con l'infuso bollente, aggiungendo sale. A fine cottura mantecare con olio extravergine di oliva e lasciare riposare per un paio di minuti. Disporre il riso in un piatto e aggiungere i gamberi rossi e le ostriche freschissime e fiori di basilico, e per completare un filo d'olio.

Sogni & Desideri
Arredo e tessile su richiesta
Arredo di interni
Oggettistica d'arredo
Realizzazioni esclusive di tende per interni classiche e moderne
Arredi, allestimenti e oggettistica per matrimoni
Corredi e liste nozze
PEZZI UNICI INTERAMENTE FATTI A MANO
Via Galvani 32 VITERBO
Nuovo Polo comm.le sopra zona Riello
Info e contatti: 548.9212781
www.arredamentotessutitendeviterbo.it
www.sogniedesideri.it



Un amore di menù

Ecco a voi qualche idea per un menù di San Valentino che faccia innamorare (ancora di più) il vostro partner. Per organizzare una cena romantica a due è importante prima di tutto conoscere bene i gusti culinari della propria metà in modo da evitare di utilizzare ingredienti a lui o a lei non graditi. Cercate di realizzare un menù saporito da preparare in anticipo, evitando ricette troppo complicate o che non avete mai spe-



Secondo piatto: Tranci di tonno con fave e pomodori

Ingredienti: 4 fette di tonno rosso - 12 pomodorini - 2 spicchi d'aglio - olio - prezzemolo - 1 bicchiere di vino bianco - 2 cucchiaini di capperi - origano - sale e pepe - peperoncino - 100 g di fave già lessate

Preparazione: Tagliate i pomodorini a pezzi, affettate il

porro e tritate il prezzemolo. Prima di passare alla cottura del tonno, immergete le fette in acqua e aceto per 10 minuti. Poi scolatele e soffriggetele in una pentola con olio extra vergine d'oliva ben caldo per 5 minuti. Rigate le fette da ambo i lati e quando il colore rosso sarà sparito potete toglierle. Posatele in un piatto in attesa della preparazione

del condimento. Sempre nella padella in cui avete soffritto il tonno, dorate il porro e l'aglio. Man mano aggiungete i pomodorini e tutti i sapori, prezzemolo, origano, sale, pepe o peperoncino, capperi. Dopo 10 minuti potete adagiare le fette di tonno. Rigate il pesce da ambo i lati e poi fatelo sfumare con il vino bianco. Quando sarà cotto

aggiungete una manciata di fave verdi, precedentemente lessate. Lasciate insaporire il tutto e spegnete. Servite il pesce accompagnato da altre fave fresche.

Dolci: risparmiate le vostre energie... avete già dato tanto. Il dolce compratelo da Gobattoni a Viterbo, ne rimarrete più che soddisfatti

La Pergola
Hotel Ristorante Enoteca
San Valentino
14 Febbraio
un'amore a tavola
Magliano Sabina (Ri) - Via Flaminia km 63,900 - Tel 0744.919841-Fax 0744.919842
www.lapergola.it - info@lapergola.it

Ristorante Pizzeria da Saverio
MENU CARNE:
Antipasto di terra con bruschette calde
Agnolotti di patate con cinghiale e porcini
Tagliata al radicchio e pinoli
Tortino al cioccolato con cuore caldo
€ 23,00 (BEVANDE ESCLUSE)
MENU PESCE:
Fantasie di mare
Margarite ripiene con vongole e limone
Filetto di spigola con cuore di patate
Tortino al cioccolato con cuore caldo.
€ 28,00 (BEVANDE ESCLUSE)
Per informazioni e prenotazioni chiama 0761379643



PIZZERIA
Le Duchesse
FORNO A LEGNA - PIZZA AL TAGLIO
E DA ASPORTO
via delle Fabbriche 34 - Viterbo
tel. 0761 346647
venerdì e sabato aperti fino a tarda notte

VITERBO NEWS 24

PIZZERIA
Le Duchesse
FORNO A LEGNA - PIZZA AL TAGLIO
E DA ASPORTO
via delle Fabbriche 34 - Viterbo
tel. 0761 346647
venerdì e sabato aperti fino a tarda notte

♥♥♥♥ *Speciale San Valentino* ♥♥♥♥

Il Molino
Ristorante
Pizzeria

Via Faul, 12 Viterbo 0761 325199

Piccoli gesti quotidiani o eclatanti **gesti d'amore?**

Quali sono le cose più strane che un uomo può fare per conquistare una donna? Piccoli gesti quotidiani? O grandi gesti eclatanti una volta ogni tanto? In base a questo siete un tipo di Donna diversa!

Preferite un lui...: che ogni giorno vi dica quante siate belle, che quando ti vede stanca ti dica di "non preoccuparti, ci penso io" ai piatti, o al cane o alla spesa, in modo che tu possa rilassarti, prendendosi cura di te, quando fa di tutto per farti ridere quando sei giù o hai avuto una giornata storta, quando ti incoraggia e ti sostiene nel raggiungere i tuoi obiettivi, dimostrandoti di credere profondamente in te, a volte anche più di te stessa, quando ti vizia in tutti i modi, portandoti la colazione a letto, in un posto che ti piace.

Allora sei una donna...: Sei una donna romantica, che ama la si-



curezza dei gesti quotidiani, hai bisogno di un uomo che sia presente con piccoli gesti ma continui nel tempo.

Oppure Preferite un lui...: che al vostro compleanno vi regali l'attestato di una stella del firmamento con il vostro nome, o che vi regali una volta ogni 5 anni una mega vacanza da sogno in un'isola moz-

zafiato.

Allora sei una donna...: Sei una donna in carriera, risoluta, che non ha molto tempo da perdere dietro a sdolcinerie, ma che ama i momenti unici, che ama l'uomo che sappia sorprenderla e che non sia scontato giorno dopo giorno. Ami le grandi attenzioni e i gesti da raccontare alle amiche per farle morire d'invidia.

Dediche... d'amore

Mio dolce pinguino oggi è la nostra festa e abbiamo preparato qualcosa di indimenticabile...non vedo l'ora di essere abbracciata forte a te e sussurrarti qualcosa pieno d'amore che solo tu avrai l'onore di ascoltare! Ti voglio un bene infinito e ti auguro di passare un San Valentino sempre migliore degli altri anni...Tanti Auguri...La tua Serena per sempre.

Amoretta mia, da quando siamo insieme ho cominciato a vivere veramente.
TVB, Gigi



Ti amo in tutte le lingue del mondo.
Giulia

Eternamente tua, eternamente mio, eternamente nostri. Ti amo tua Gnocchetta

Sei sempre nei miei pensieri, senza di te sono incompleto. Mi manchi, ho bisogno delle tue risate, del tuo profumo e della tua presenza. Ti amo tantissimo, Paolo.

Ciao Ci, questo messaggio è per te, lo so che non te l'aspettavi. Sono quasi sette anni che stiamo insieme e in questo momento vorrei fuggire con te per il mondo. Sei bella, frizzante, intelligente e comprensiva. Non avrei potuto chiedere di meglio. Ti amo, il tuo supereroe Pelle Liscia.

Il giorno di San Valentino è la festa di chi ama e io la dedico ai miei due nipotini Vale e Tommy che sono i cuccioli di zia. Vi voglio tanto bene piccolini. Con affetto Zia Nena

CORTE FALISCA

MENU' DI SAN VALENTINO

Tagliere di salumi, formaggi biologici e confetture fatte in casa
Gnocchetti gorgonzola e zafferano
Crepes ricotta e spinaci
Filetto al pepe verde
Verdure di stagione stufate
Dolce - Caffè - Acqua - Vino della casa
25 euro a persona

Agriturismo La Corte Falisca - Via Cavacacciano 12 - 01033 Civita Castellana (VT)
cortefalisca@libero.it - www.lacortefalisca.it
PER PRENOTAZIONI - 333/4539679 - 388/1717358