

14.02 Menù San Valentino

Coccola dello chef

Gambero in Kataifi su spuntoni di salsa tartara

Antipasto del nostro mare

Tonno scottato su crema di sedano rapa

Salmone marinato al caffè

Carpaccio di piovra con insalatina di misticanza

Calamaro cotto in bassa temperatura con verdure croccanti

Primi piatti

Ravioli fatti in casa ripieni di baccalà mantecato,
accompagnati da cipolla brasata e limone candito

Paccheri con gamberi, latte di cocco al profumo di curry

Sorbetto al passion fruit

Secondo

Filetto di ombrina con brunoise di verdure e
spuma di cavolo romano

Dessert

Cuore di cioccolato bianco con glassa rossa e ripieno ai lamponi

Acqua e vino della casa

Caffè

€55 a persona

PRENOTAZIONI:

0431.59782