

SAN VALENTINO 2018



Menù

Cocktail allo Champagne

Ostriche Fine de Clair su specchio azzurro mare

Tartina gambero rosso dragoncello burro salato danese

Cannolo di pesce spada asparago riduzione di agrumi

Tartarina tonno pinna gialla cuore all'avocado

Raviolone dell'amore in bianco granella di mandorle

Coppa risotto Carnaroli acqua di vongole scampo

Salmone in crosta di pasta sfoglia zucchine julienne spolverata di pistacchio

Frutta di San Valentino affogata al cioccolato fondente peperoncino Messicano

Vino Pecorino Passerina cantina Cìù Cìù

€ 50 a persona