



MENU

di S.Valentino

Aperitivo
e
calice di bollicina

Benvenuto dello Chef

Gioie del mare
3 pz ostriche, 3 pz canestrelli,
3 pz scampi, 2 pz gamberi viola,
2 pz mazzancolle, tartare di tonno

Risotto Riserva S. Massimo cozze,
carciofi e aglio nero

Cremoso al sesamo nero,
semifreddo al cocco e mango

E infine.....una dolce coccola

coperto

€ 100

il menù è da considerarsi uguale per la coppia

acqua, vino, caffè, digestivi sono
esclusi

Aperitivo
e
calice di bollicina

Benvenuto dello Chef

Trota salmonata confit, rape,
gel di erbe e quinoa soffiata

Risotto Riserva S. Massimo cozze,
carciofi e aglio nero

Mosaico di merluzzo,
salsa al beurre blanc,
caviale di aringa affumicato

Cremoso al sesamo nero,
semifreddo al cocco e mango

E infine.....una dolce coccola

coperto

€ 85

il menù è da considerarsi uguale per la coppia

acqua, vino, caffè, digestivi sono
esclusi