



# Cena di San Valentino

Stuzzica Appetito e Bollicine con  
Ostrica Marinata al Passion Fruit, Bon-bon di Baccalà Croccante con  
Maionese all'Aglio, Sfera di Caprino al Sesamo Tostato e Polvere di  
Fragole, Mini-Tarte di Crema al Fois Gras e Ciliegie, N-Uovità,  
Panzerottino con Mozzarella e Pomodoro.

## PORTATE PRINCIPALI

“Ceviche” di Pesce Spada con Mango, Coriandolo e Nduja di Spilinga,  
Salmone Selvatico Marinato al Tè ai Frutti Rossi in Crosta di Riso  
con Dressing agli Agrumi e Sorbetto allo Zenzero

Tagliolini al Basilico con Gamberi Rossi di Gallipoli e Cuori di Carciofi al  
Profumo di Limone con Crumble di Pane d'Altamura

“Lingotto” di Branzino con Scampetti, Limone Candito e Capperi con  
Gamberone Croccante in Crosta di Patate e Spuma Olandese agli Agrumi

Sorbetto Red Passion al Melograno e Rose

## DESSERT

Il Cuoricino al Lampone e Yogurt con Cremoso al Mascarpone su Salsa ai  
Frutti Rossi e Bouquet di Frutta Fresca ed Esotica

