

# CENA DI SAN VALENTINO

## S T U Z Z I C A   A P P E T I T O   E   B O L L I C I N E   C O N

Ostrica Marinata al Passion Fruit, Bon-bon di Baccalà  
Croccante con Maionese  
all'Aglio, Crik-Crok di Tonno Rosso, Mini-Tarte di Crema al  
Fois Gras e Ciliegie, N-Uovità, Panzerottino con Mozzarella e  
Pomodoro.  
Salmone Selvatico in Manto di Gel ai Lamponi, Cipolla Rossa e  
Negramaro, "Ceviche" di Pesce Spada con Mango, Coriandolo e  
Nduja Calabrese e Guacamole con Dressing agli Agrumi

## P R I M O   P I A T T O

Tonnarelli al Basilico con Gamberi Rossi di Gallipoli, Ceci Neri  
di Altamura, Carciofi al Profumo di Limone e Crumble al  
Peperone Crusco

## S E C O N D O   P I A T T O

"Lingotto" di Branzino con Scampetti, Limone Candito e  
Capperi con Gamberone Croccante in Spaghetti di Patate e  
Spuma Olandese agli Agrumi

**Sorbetto Red Passion al Melograno e Rose**

## D O L C I

Il Cuoricino alle Fragole con Morbido al Cioccolato Guanaya su  
Salsa al Caramello con la Piccola Tartelletta ai Frutti di Bosco

**PREZZO A PERSONA € 75,00**