

CENA DI SAN VALENTINO 2024

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, "Nigiri" di Guacamole e Gamberi, Mini-Tarte di Crema al
Fois Gras e Purea di Ciliegie, N-Uovità, Panzerottino con
Mozzarella e Pomodoro.

"Mambrè" al Vapore di Rombo e Branzino al Burro Affumicato con salsa al
Prosecco, "Ceviche" di Salmone Selvatico con Mango, Coriandolo e Misticanza
Aromatica e Dressing agli Agrumi

P R I M O P I A T T O

Mafalda allo Zafferano con Crostacei e Cannocchie di Mare, Asparagi di Mare e
profumo di Limone

S E C O N D O P I A T T O

"Lingotto" di Ombrina Corba Rossa del Gargano arrostita al Timo con Cime
di Rape, Carciofi, Gamberone Croccante ai Cereali e
Spuma Olandese allo Yuzu

Sorbetto Red Passion al Melograno e Rose

D O L C I

Il Cuoricino al cioccolato Opalys con Gelée ai Frutti Rossi su salsa ai Lamponi
e Crumble agli Agrumi

PREZZO A PERSONA € 75,00