

LA CENA DI SAN VALENTINO



Aperitivo di benvenuto...
Bollicine Rosè Dry Summertime

Antipasti

Piovra mantecata all'olio extravergine con sorbetto al ribes rosso

Insalata tiepida di mazzancolle e carciofi a vapore
con zabaione al mandarino

Primo piatto

Tagliolini agli scampi, lemongras e pinoli tostati

Secondo piatto

Vapore di branzino e cavolo verza, crema di lattughino e
pesto alla bottarga di muggine

Il Dolce

Red Velvet

Vino in degustazione

Rosè Dry Summertime Az. Agr. Salvan
Pinot Grigio Biologico Az. Agr. Disegna

Il menù è proposta a 130,00 euro a coppia

Informiamo i gentili clienti che la prenotazione sarà confermata con acconto