



MENÙ

SAN VALENTINO

BENVENUTO DELLO CHEF

in accompagnamento calice di Brut Blanc Gurrieri

ANTIPASTI

Vongole, fave, salsa al mandarino
e maionese calda di bergamotto.

Foie Gras alla crema di rafano,
succo di fagiolini crudi con insalata.

PRIMO

Ravioli di farina di malto, burro, lime,
ricci di mare e bottarga di tonno.

SECONDO

Trancio di branzino all'amo, panure di olive nere,
pure' viola, scalogno all'aceto di mele e timo selvatico.

DESSERT

Cuore di lamponi
*pan di spagna alle mandorle, crema diplomatica alla vaniglia,
gelee di lamponi e pepe di sichuan*

Piccola Pasticceria

€ 100 p.p.

bevande escluse