

San Valentino

ANTIPASTI

Sashimi di tonno Saku, gel di mandarino, asparagi di mare

Crostatina di zucca arrostita e caramellata, salsa dei suoi semi, lardo, tartufo e semi tostati e speziati

PRIMI

Gnocchi di patate cacio e pepe, cozze al profumo d'arancia, polvere di pomodoro

Tortelloni di ricciola, fondo di crostacei, carciofi fritti

SECONDO

Trancio di merluzzo nordico croccante sulla pelle, variazione di cavolo romanesco, maionese alle acciughe, patate schiacciate

DESSERTS

Pavlova alla panna con variazione di fragole fresche, fragole in osmosi, crema al lime

Bevande e Abbinamento di Vini selezionati dalla nostra Sommelier incluso

140 euro a coppia