



MENU SAN VALENTINO

ENTRÉE

da condividere insieme

Calamaro ripieno di panatura aromatica ai capperi ed olive servito su un letto di Scarole alla Napoletana e decorato con granella di mandorle tostate

Tartare di salmone selezionato condita con olio extra vergine di oliva e una nota agrumata di limone

Mozzarella in carrozza secondo tradizione, dalla panatura croccante e dal cuore di fiordilatte fondente

PRIMI PIATTI

a scelta tra:

Risotto alla pescatora mantecato con vongole, calamari, gamberi, cozze e fasolari selezionati per garantire una struttura armoniosa e gradevoli profumi marini

o

Tubettone con delicata crema di friarielli e salsiccia di maialino nero casertano esaltata da una spolverata di peperoncino, provola e crumble di tarallo napoletano

SECONDI PIATTI

a scelta tra:

Tataki di Tonno scottato con friarielli per un gusto puro e deciso, condito con sale Maldon e olio EVO

o

Polpette al ragù napoletano dai sapori classici, servite avvolte nel ragù per un gusto ricco ed autentico

DESSERT

da condividere insieme

Cheesecake con coulis di frutti di bosco e frutti di bosco al naturale
con flute di bollicine per la felice conclusione della serata

BIBITE

acqua e due calici di vino della casa