



MADREPERLA
BISTROT

Valentine's Day

VEGAN



Entrée

Cannolo filled with celeriac purée, marinated crispy pumpkin and pak choi sprouts

Starters

Carrot mousse with smoked carrot tartare, battered fried tofu with a reduction of soy sauce, rice vinegar and plum

First Course

Spaghettini mantecato with pistachio cream, homemade confit tomato tartare, marinated courgette julienne and sprouts

Second Course

Aubergine steak glazed with white miso and soy with shiitake mushroom, roasted spring onion, Madreperla sauce and toasted almonds

Pre-dessert

Portion of chocolate and orange ice cream

Dessert

Vanilla and white chocolate bavarois with a pomegranate heart on a biscuit base, served with orange and pomegranate sauce

.....
70€

includes bread, water and coffee

San Valentino

VEGAN



Entrée

*Cannolo ripieno di purea di sedano rapa,
zucca croccante marinata e germogli di pak choi*

Antipasto

*Mousse di carote con tartare di carote affumicate, cubetti di tofu fritto
in pastella, con riduzione di salsa di soia, aceto di riso e prugne*

Primo

*Spaghettoni mantecati con crema di pistacchio, tartare di pomodori
confit fatti in casa, julienne di zucchine marinate e germogli*

Secondo

*Bistecca di melanzana glassata al miso bianco e soia, con funghi shiitake,
cipollotto arrosto, salsa Madreperla e mandorle tostate*

Pre-dessert

Porzione di gelato al cioccolato e arancia

Dessert

*Bavarese alla vaniglia e cioccolato bianco con cuore al melograno
su base di biscotto, accompagnato da salsa all'arancia e melograno*

70€

inclusi acqua, pane e caffè