



Menu San Valentino



Plateau di crudité: Due Ostriche Super Special Papillon Lambert, Due Ostriche Pousse en Claire Laber Rouge, Due Scampi, Due Gamberi rossi Mazara del Valle Sicilia e quattro Buslots della Manica cotti con maionese fresca (a dividere)

Antipasti (a dividere):

Battute di Gambero Viola con crema di fragole e punte di passion fruit

Polpo in due cotture su vellutata di Avocado e capperini

Primo Piatto a scelta:

Taglielino con Granseola, asparago di mare e granula di pistacchio

Agnolotti al nero di seppia ripieni con salmone, funghi porcini e bottarga di Muggine

Piatto Principale:

Filetto di Ombrina al vino bianco adagiato su purea di sedano rapa arricchita con punte di Papaia e carciofi croccanti

Dessert: Tortino fondente con cuore di cioccolato bianco caldo e fragole caramellizzate

Bollicina o Vino Bianco:

Vermentino di Gallura Superiore Flysony, bianco di Pedra Maggiore, Sardegna

Resè Royal brut, bollicine di Montreser, Veneto (1bott. ogni 2, acqua inclusa)

Prezzo: 100€ a persona