

14 Febbraio 2020
L'amore non ha gusto.
Il cibo che ti assomiglia

Risotto al succo di melograno, fonduta di canestrato e Champagne Brut Zéro.

In abbinamento: Champagne "Brut Zéro" voirin - jumel

Petto d'anatra, barbabietola al cartoccio al macis, aglio nero e mandorla di Toritto.

In abbinamento: Champagne "Brut Zéro" voirin - jumel

Cake in Love

In abbinamento: Liquore di Mandarino Margapoti

28.00 €

Gamberi rossi di Mazara marinati al karkadè, ananas al profumo di basilico, emulsione di finocchio e arancia.

In abbinamento:
Champagne "rose de saignee" voirin - jumel

Risotto al succo di melograno, fonduta di canestrato e Champagne Brut Zéro.

In abbinamento: Champagne "Brut Zéro" voirin - jumel

Petto d'anatra, barbabietola al cartoccio al macis, aglio nero e mandorla di Toritto.

In abbinamento: Champagne "Brut Zéro" voirin - jumel

Cake in Love

In abbinamento: Liquore di Mandarino Margapoti

45.00 €

Menù a cura di

SERIAL KITCHEN

Chef Antonio Bufi

Menù di San Valentino
Stammi
in Love

JO&LE Mercato con cucina
Via Nicolai, 31/a 70122 Bari
Info & prenotazioni 080 864 19 67

JO&LE
MERCATO CON CUCINA
STAMMIBENE - BARI