



Menu San Valentino

Passeggiata Marina nel piatto

ANTIPASTO

DUETTO DI TARTARE

SALMONE CON GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE
GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO CON SALSA DI
LAMPONI E PEPE ROSA

ABBRACCIO DI COQUILLES SAINT JACQUES
GUANCIALE E SALVIA

BIS DI PRIMI

SCACCHIERA DI RAVIOLI DI BRANZINO
AL POMODORO FRESCO E BURRATA

RISOTTO CON SCAMPI DELL'ADRIATICO
AL PROFUMO DI AGRUMI E ZENZERO

SECONDO

MAZZANCOLLE FLAMBATE AI TRE PEPI
ACCOMPAGNATE DA LATTUGA BELGA CON
ARANCE SESAMO E OLIVE

DOLCE

CHEESCAKE ALLE FRAGOLE

ACQUA MINERALE
CALICE DI MONTEFALCO BIANCO SCACCIADIAVOLI
AMARO DI ROSARY

€ 65,00 PER PERSONA

