

# Valentine's Dinner

## MENÙ DI MARE

### ENTREÉ

Bigné salato con crema di pecorino, limone fermentato, fave e polvere di caffè

Burro bruschettato al pomodoro e crumble di olive

### ANTIPASTO

Carciofo fondente ripieno di tartare di branzino con maionese al miso e ketchup di mare

### PRIMO PIATTO

Risotto carnaroli Dop di Barragia con scampi e profumo di lime

### SORBETTO

mela verde, salsa al mojito e zest di agrumi

### SECONDO PIATTO

Sgombro scottato su nido di sedano rapa fondente, zenzero candito e pak choi su salsa al vino bianco e curcuma

### DESSERT

Cremoso alla pina colada, mousse al cocco e cake al lime

€ 60,00 p.p. Vini Esclusi

## MENÙ DI TERRA

### ENTREÉ

Bigné salato con crema di pecorino, limone fermentato, fave e polvere di caffè

Burro bruschettato al pomodoro e crumble di olive

### ANTIPASTO

Carciofo fondente ripieno di tuorlo morbido panato e ricotta affumicata su crema di ortica e croccante al capperi e mandorle

### PRIMO PIATTO

Raviolone di ricotta e tartufo, su crema di zucca, caramello di datterino e olio al basilico

### SORBETTO

mela verde, salsa al mojito e zest di agrumi

### SECONDO PIATTO

Petto d'anatra scottato con indivia all'arancia senapata e salsa demi glace

### DESSERT

Cremoso alla pina colada, mousse al cocco e cake al lime

€ 60,00 p.p. Vini Esclusi

