



Menù di San Valentino

Antipasti

Guazzetto di verdure
scampo cotto nel suo brodo

Tataki di tonno
crosta di sesamo bianco e nero, crema di cannellini

Polpo alla gallega
patate, sedano, paprika

Primi piatti

Cubetti di grano duro fermentato "Palombo"
al ragù bianco di pesce spada

Risotto Acquerello
crema di fave, crudo di gambero

Secondo piatto

Trancio di ricciola
patate, pomodorini, olive taggiasche, capperi

Dolci

Gelato artigianale

Costo della serata 90€ a persona compreso acqua e caffè
escluso vini e alcolici