

Set menu

San valentino

Aperitivo alcolico analcolico
frutti di mare della baia con cannella e mandorle
crudite di stagione
stuziccheria calda
puzzle di tartine

variazioni di gamberetto di nassa su insalatina di
rucoletta selvatica e pistacchio di Bronte emulsionata
olio e limone

risotto violone nano con crema di ceci e cozze punte il
tutto profumato con olio extra vergine d'oliva

fagottino tenero con patate mozzarella e finissima
brunoise di spada su vellutata di pesce allo zafferano

filetto di spigola in crosta di pane saporito e pomodori
secchi su tortino di patate e lenticchie emulsionato con
doppio ristretto di vino rosso

piccola panna cotta allo zenzero caramellato con
croccantino di mandorle e pistacchi tostati su salsa
inglese