



Menu di San Valentino

Antipasto

Asparagi, Uovo e parmigiano 15€

(asparagi al naturale, uovo cotto a 65°, tuorlo d'uovo marinato con sale e zucchero e mousse di parmigiano)

Zuppa di pesce alla toscana in vetro 18€

(misto pesce e molluschi, finocchi, broccoli, zafferano e aneto)

Primi

Risotto all'astice con la sua bisque servito con piselli freschi crema di piselli 23€

Gnocchi di segale serviti con ragù di coniglio in bianco su cremoso di parmigiano e salsa di pomodoro allo zenzero 19€

Secondi

Filetto di vitello in sfoglia farcito con castagne e servito con salsa di marsala, purea di mele renette e zabaione salato 25€

Filetto di branzino alle erbe al forno con patate râte, crema di cipolla, olive, capperi e pomodorini 25€

Dessert

Amore cocco 9€

(crick crock al cocco, composto di tapioca con crema di cocco e lemon grass, succo fragolina, zabaione al cocco e cocco sabbiato)





Menu degustazione di San Valentino

Involtini di melanzane agrodolci, crema di pomodoro allo zenzero, mousse di ricotta al parmigiano e mesticanza

Asparagi, uovo e parmigiano

(asparagi al naturale, uovo cotto a 65°, tuorlo d'uovo marinato con sale e zucchero e mousse di parmigiano)

Risotto all'astice con la sua bisque servito con piselli freschi crema di piselli

Filetto di branzino alle erbe al forno con patate râte, crema di cipolla, olive, capperi e pomodorini

Amore cocco

(crick crock al cocco, composto di tapioca con crema di cocco e lemon grass, succo fragolina, zabaione al cocco e cocco sabbaiato)

Prezzo a coppia 150€

Inclusi prosecco di benvenuto, una bottiglia di vino, acqua e coperto

