

CENA DEGUSTAZIONE DI SAN VALENTINO

-Rolls di salmone fumè, cuore di capasanta scottata, crema morbida all'aneto su salsa spicy di avocado e lamelle di mandorle

Proposto in abbinamento a Franciacorta Brut, Blanc de Blancs (Monogram)

- Tartare di salmone, mosaico di crudità di verdure, riso venere integrale

- Flambè di capesante all'orientale su insalatina di mango

Proposto in abbinamento a Bianco della Basilicata 2016 di uve Muller Thurgau e Traminer aromatico coltivate su terreni vulcanici (Re Manfredi)

- Tataki di tonno rosso su salsa di agrumi

Proposto in abbinamento a Kreos Rosè di Negramaro del Salento 2015 (Castello Monaci)

- Delizia calda ai due cioccolati

Proposto in abbinamento a Liquore artigianale alla crema di pistacchio

Acqua e caffè

PREZZO: 39€/persona