

Cena degustazione San Valentino

Calice di benvenuto

Pesce spada affumicato con carpaccio di rapa rossa,
vinaigrette alla senape e aceto di riso e croccante di
zucchine

Sashimi di salmone marinato agli agrumi
con alga wakame, croccante di mandorle e maionese di soia
al wasaby

Tataki di tonno rosso in crosta di sesamo nero con dressing
al datterino giallo,
burrata e basilico

Crock di riso, patate e cozze su cremoso di pecorino

Pacchero trafileto al bronzo con bisque di crostacei,
datterino giallo e rosso infornato
e pistacchio di Bronte in doppia consistenza

Tentacolo di polpo in doppia cottura
con fonduta di caciocavallo, croccante di capocollo e
pomodoro confit

Mousse di cioccolato con ganache ai frutti rossi, riccioli di
cioccolato bianco e croccante di pistacchio