

Menù

San Valentino

Calice di Champagne e Snack di benvenuto

Fagottino di riso con cavolo viola in carpione al cumino

Cannolo di pasta brick con bouche de chèvre e tartufo

Finta oliva di cialledda materana

Cetriolo marinato, alla brace

Amuse Bouche

Ostrica poché, scarola alla brace, latte di mandorla,
umeboshi, finocchio di mare, shiso verde e caviale di storione

Antipasto

Filetto di sogliola, servito con il suo fondo alla mugnaia,
polvere di limone nero, cucunci e cavolo nero croccante

Primo piatto

Ravioli fatti a mano, di pasta all'uovo e pomodoro, ripieni di gamberi
rossi di Sicilia, serviti in estratto di "puttanesca" e erbe fresche



AROMA

PROFUMI E SAPORI

Menù

San Valentino

Secondo piatto

Astice alla brace, la sua bisque al tandori masala, agrumi e carote, testina di maiale, crema di capperi e caviale di storione siberiano

Predessert

Insalatina di pomodori acerbi, in sciroppo al lemongrass, cicorielle e yogurt acido

Dessert

Mousse di cioccolato fondente "Manjari 64%" al peperoncino con cuore di frutto della passione e polvere d'oro 22 carati

Piccola Pasticceria

Macaron al lampone

Cupeta di mandorle e fave di cacao

Arancia in osmosi di sciroppo al Campar

Tartufino al caffè

75€ pp

