MENU
DI SAN VALENTINO

BENVENUTO DELLO CHEF

Ostrica, spugna con acciughe, chips di polenta e baccalà

ANTIPASTI

Crudo di gamberi rossi, ibisco, yogurt e lime

Rosa di **sedano rapa**, pere e cacio

PRIMO

Risotto mantecato alla pastinaca bianca, lamponi e caviale

SECONDO

Astice con zabaione salato al passito (Cantina di Vicobarone) e pak-choi

DOLCE

Fondant al cioccolato bianco e lime, perle croccanti e frutti rossi

85 €

Bevande e coperto esclusi

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale HACCP. Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.