



Menù di San Valentino

Amouse Bouche

Chips di polenta con guacamole

Ostrica in gelatina e gel di mela verde

Cannolo di pasta brick al cacao e gambero rosso

Antipasto

Capasanta scottata, rosa di rapa e caviale

Abbinato a
Franciacorta Cuvée Prestige 45ma edizione Cà del Bosco

Primo

Risotto ai funghi porcini e perlage di tartufo nero
melanosporum e gel al dragoncello

Abbinato a
Chardonnay Menfi DOC 2020 La Planeta

Secondo

Branzino pescato, spinaci in doppia consistenza,
pil pil di vongole e aria allo zafferano

Abbinato a
Vermentino di Sardegna IGT Isola dei Nuraghi 2022 Capichera

Dessert

Sfera di cioccolato al latte cremoso al pistacchio
di Bronte, peperoncino e sponge al caffè

Abbinato a
Passito di Pantelleria "Ben Rye" DOC 2022 Donnafugata

€ 250 per la coppia | € 360 con abbinamento vini