



# San Valentino



14 Febbraio 2019

## Entrées:

Uramaki di San Valentino:

Special gambero rosso ai profumi del Messico con guacamole, coriandolo, mango, cetriolo, erba cipollina, perlage al tartufo, pomodori, jalapenos fresco avvolto in polvere di cranberries.

Il nostro carpaccio special con tonno, salmone, branzino scottato con olio evo e salsa ponzu, sesamo biondo, avocado, lamponi e alchechengi.

4 Ostriche special Fines de Claire con yuzu fresco, crema di avocado, gambero rosso in tartare e tartufo nero.

Piccola tortilla di patate con Jamon iberico de bellota e pestato di pomodoro Camone, paprika e basilico.

## Primo

Risottino al limone e timo mantecato alla robiola, carpaccio di gamberi rossi allo yuzu, caviale di finger lime.

## Secondi

Bocconcino di filetto di salmone scottato marinato al lemon grass, salsa spicy al latte di cocco e curry verde su tortino di quinoa tricolore e lamelle di pomme ratte.

## Dolci

Special innamorati “ The RED rose ” :

Tartelletta al cacao, ganache cioccolato caraibe, composta esotica – cremoso leggero allo yuzu, mousse al cioccolato al latte rosa di cioccolato.

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI.

Vino bianco: Puglia Falanghina “Castelli di Severino”.

(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)

Acqua e caffè

50 euro cad