



sotto l'arco

San Valentino 2024

Benvenuto dello Chef

Carpaccio di capasanta,
pistacchi e alga Wakame

Salmonc affumicato, le sue
uova e panna acida alle erbe
su pan brioche

Negroni ghiacciato

Tartara di gamberi rossi
gelato alla panzanella,
centrifuga di sedano e aria
piccante all'orientale

Cannolo di mais
con polpo ripassato e
morbido di patate, spuma
alle erbe e polvere di olive
taggiasche

Risotto
al lime, ricci di mare e
ricciola affumicata

Cappelletti
di baccalà in brodo di seppie,
il suo crudo ed il suo nero

Spiedo di pescato
scarola ripassata al capperò,
il suo succo e fondo di pollo

Cioccolato fondente
capra, ibisco e lamponi

Piccola pasticceria

Prezzo per persona 110,00 euro
Coperto e bevande escluse