

MENÙ DI SAN VALENTINO *Valentine's Menu*

AMUSE BOUCHE

Quinoa croccante con crudo di gamberetti rosa
e gel di mango al tabasco

*Crunchy quinoa with raw pink shrimps
and mango gel with tabasco*

Pink Sour - cocktail di benvenuto ☐

Pink Sour - welcome cocktail I

ANTIPASTO-STARTER

Noci di Capesante al tartufo su crema di burrata
d'Andria allo zafferano della Toscana e puntarelle

*Truffle flavoured scallops on burrata cheese cream
from Andria with saffron from Tusciana and puntarelle*

Prosecco Silterra ☐

Silterra Prosecco I

PRIMO PIATTO-FIRST COURSE

Risotto mantecato al burro di crostacei, battuto
di calamaro al peperone crusco, provola
affumicata disidratata e crema di alghe di mare

*Risotto with crustaceans butter, chopped squid
with crusco pepper, dehydrated smoked
provola cheese and seaweed cream*

Ribolla Gialla IGT Dacastello I

SECONDO PIATTO-SECOND COURSE

Zuppetta di mazzancolle e polipetti su carciofo
stufato alla maggiorana, patate violette con
senape di Dijon e cialde al grano duro

*Prawns and baby octopus soup on stewed artichoke
with marjoram, violet potatoes with
Dijon mustard and durum wheat wafer*

Cerasuolo Rosé Valforte I

DOLCE-DESSERT

Cuore di cioccolato fondente e passion fruit su
pedistallo croccante di riso soffiato e peperoncino

*Dark chocolate and passion fruit heart
on puffed rice brittle and chilli pepper*

Antico Vino Passito Amarascato Ala I

