



MENÙ DI SAN VALENTINO

Entrè

Capasanta croccante in brodo Dashi e germogli di Barbabietola con abbinato Hugo Spritz

Antipasti

Gambero rosso di Mazara del Vallo alle erbe con panzanella 2.0

Calamaro ripieno di parmigiana con salsa al Basilico e Burrata affumicata

Primo piatto

Risotto vialone nano ai mirtilli e timo con gocce di Shropshire, tartare di Scampi e perle di Balik

Secondo

Trancio di Ombrina CBT marinata all'Artemisia con polenta bianca soffice, cavolo viola ed infuso al Kanton Karma

Predessert

Bon Bon di Amarene e polvere di Amaretti

Dessert

Bolle al Cioccolato Bianco e Cointreau con ripieno di Lamponi e Acqua di Rosesu crumble al Cacao

€ 75.00

per persona , acqua e caffè e coperto inclusi

Vini esclusi