
DINNER MENU
SAN VALENTINO 2019



ENTRÉE DI BENVENUTO

Ostrica in gelée di sedano, mela candita e blu della Murgia
Scampo e peperone rosso
Cappuccino di baccalà, ricci di mare e caffè



ANTIPASTO

Tentacolo di piovra cotto a bassa temperatura
con guarnizione di spuma di patate e riduzione di crostacei



PRIMO PIATTO

Risotto ai cinque profumi agli scampi
e lampone disidratato



SECONDO PIATTO

Rana pescatrice bardata cotta in casseruola
in guazzetto di verdure e brodo di dashi



PRE-DESSERT

Sigarette di meringa francese
e sorbetto ai frutti di bosco



DESSERT

Cioccolato al cardamomo e pralinato
Sablé Breton al passion fruit e frutti rossi



COCCOLE FINALI
