



CENA

San Valentino



Romantico aperitivo di benvenuto
con sfiziose frivolezze preparate dai nostri Chef

**Crocchette di pesce e crostacei
topinambur e cuori di carciofi**
Crocchette di gamberi, salmone e baccalà
al profumo di zenzero in crosta croccante,
servite su cremoso di topinambur
e definite con lamelle di carciofi

Ravioli di rapa rossa e bianca, spigola e vongoline
Ravioli ripieni al fior di latte spadellati
con vongoline nostrane, polpa di spigola
e definiti con pesto di rucola e basilico

Rombo arrostito ai funghi porcini
Darna di rombo arrostita sulla plancia
servita con crostini di polenta,
guazzetto di calamari e funghi porcini

Sorbetto al Passion fruit

Il Bacio di cupido
Biscotto e croccantino al pistacchio
composta di lamponi e mousse al cioccolato bianco

Intrattenimento musicale