



*San Valentino 2018*

*Millefoglie di baccalà*

*Capesante arrostitite su crema di zucca, fagioli bianchi e pancetta croccante*

*Triglie ripiene, il loro brodetto ristretto, olive Taggiasche e capperi di Pantelleria*

*Lasagnetta al granchio reale*

*Tataki di tonno rosso alla parmigiana*

*New York Cheesecake, sauternes e buccia d'arancio*

*Piccola Pasticceria*

*Vini in abbinamento:*

*Garofoli – Brut Rosè – Metodo Classico – 2009*

*Duca di Salaparuta – Kados – Grillo Riserva – 2015*

*Umani Ronchi – Maximo – maffato – 2014*

*Euro 70 per persona*

*Euro 95 per persona bevande comprese*