



Cena di San Valentino

Menu

Benvenuto

Flûte di Prosecco

Croccante di sgombro su passatina di ceci

Antipasto

*Scrigno in farcia di porcini del Pollino e pescatrice
su vellutata di pecorino Pienza e tartufo*

Primo piatto

Rollatina con spuma di crostacei e ristretto di bisque all'erbette

Secondo piatto

Darna di dentice in carta fata con guazzetto di vongole e asparagi verdi

Dessert

Red velvet mousse

Tentazioni degli innamorati

Vini salentini DOC, prosecco e caffè

€ 40,00 per persona