

SAN VALENTINO

Menu Carne

♥ Antipasto

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con crema di finocchio, nasette di zucca in agrodolce, noci e olio al basilico ⁽⁹⁾

♥ Primi piatti

Agnolotto del pastaio ripieno di stracchino e tartufo nero uncinato, fondo bruno di vitello e salsa di stracciatella campana ^(1,3,7,8,9)

♥ Secondi piatti

Costolette d'agnello cotte a bassa temperatura, con panatura alla barbabietola, riduzione di topinambur e funghi cardoncelli saltati all'aglio ^(4,8)

♥ Desserts

Dessert Dd San Valentino ^(1,3,5,7,8)

♥ Bevande

Acqua minerale naturale e gasata

♥ Vini

Prosecco Il Fresco | Villa Sandi
Nero D'avola Passo Della Mule | Duca di Salaparuta

Menu Meat

♥ Starter

Slow-cooked suckling pig fillet with fennel cream, sweet and sour pumpkin nuts, walnuts and basil oil ⁽⁹⁾

♥ First course

Agnolotto del pastaio stuffed with stracchino cheese and black uncinato truffle, veal broth and stracciatella campana sauce ^(1,3,7,8,9)

♥ Second course

Slow-cooked lamb chops with beetroot breadcrumb coating, Jerusalem artichoke reduction and cardoncelli mushrooms sautéed with garlic ^(4,8)

♥ Desserts

Valentine's Day desserts ^(1,3,5,7,8)

♥ Beverages

Still and sparkling mineral water

♥ Wines

Prosecco Il Fresco | Villa Sandi
Nero D'avola Passo Della Mule | Duca di Salaparuta



SAN VALENTINO

Menu Pesce

♥ Antipasto

Tartare di gambero rosso di Mazara su crumble di pistacchio di Bronte, gel di lamponi e tartufo nero pregiato ^(1,2,8,14)

♥ Primi piatti

Riso vialone nano con barbabietole dolci, scampi del Mediterraneo, riduzione di burrata e bottarga di tonno rosso artigianale ^(2,4,7)

♥ Secondi piatti

Trancio di cernia rossa cotta a bassa temperatura con zucchine, carote saltate, salsa di sedano rapa e riduzione di fragole ^(4,8)

♥ Desserts

Dessert Dd San Valentino ^(0,0)

♥ Bevande

Acqua minerale naturale e gasata

♥ Vini

Prosecco Il Fresco | Villa Sandi
Petalava Etna Bianco | Antichi Vinai

Menu Fish

♥ Starter

Mazara Red Shrimp tartare on Bronte Pistachio crumble, raspberry gel and precious black truffle ^(1,2,8,14)

♥ First course

Vialone Nano rice with sweet beetroot, Mediterranean scampi, burrata reduction and artisanal red tuna bottarga ^(2,4,7)

♥ Second course

Slice of red grouper cooked at low temperature with courgettes, sautéed carrots, celeriac sauce and strawberry reduction ^(4,8)

♥ Desserts

Valentine's Day desserts ^(0,0)

♥ Beverages

Still and sparkling mineral water

♥ Wines

Prosecco Il Fresco | Villa Sandi
Petalava Etna Bianco | Antichi Vinai

