



## SAN VALENTINO

### **Amouse Bouche dello Chef**

#### **Gli inseparabili:**

#### **Ostrica normanna e Champagne**

*Norman oyster and Champagne*

#### **Tra mare e terra:**

#### **Gambero rosso di Mazara del Vallo, erbe disidratate, gel alla rapa rossa e yogurt**

*Red prawn of Mazara del Vallo, dehydrate herbs, with sauce of red turnip and yoghurt*

#### **SorRisotto:**

#### **Riso "Buono Gran Riserva" con fragole, tartufo e battuta di Scampi del mediterraneo**

*Rice "Buono Gran Riserva" with strawberries, truffle and mediterranean shrimps*

#### **Il pesce innamorato:**

#### **Triglia del mediterraneo pastellata allo zafferano con lattuga di mare croccante, crème fraîche al ribes**

*Mediterranean mullet beer-battered with saffron and crispy  
sea-lattuce*

#### **Love is in the air:**

#### **Soufflé al cioccolato fondente con cuore morbido, nuvole di zucchero e salsa ai lamponi**

*Dark chocolate soufflé with creamy heart, sugar clouds and raspberries sauce*

#### **Bevande:**

*Vino bianco Chardonnay – Bisatto (Veneto)  
Vino rosso Chianti – Poggio Degli Uberti (Toscana)  
1 calice di vino a persona*

*Acqua minerale ed effervescente*

**€ 50,00 a persona**