

Menù di San Valentino

Valentine's Day Menu

PERCORSO DEGUSTAZIONE: MARE FUSION / SEA FUSION TASTING MENU

L'entrée

Flute di Prosecco DOC millesimato

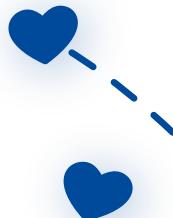
Flute of Prosecco DOC millesimato

Arancino di merluzzo* con vellutata di pomodorino

Cod* arancino with cherry tomato velouté

Tortino di melanzane alla parmigiana con crema di zucca

Eggplant parmigiana cake with pumpkin cream



Il primo / The first course

Paccheri con ragù di polpo*, crema di pomodorini gialli, olive taggiasche, crumble di grissini sbriciolati

Paccheri with octopus* ragù, yellow cherry tomato cream, Taggiasca olives, and breadstick crumble

Il secondo / The second course

Tataky di tonno* pinna gialla in panure con sesamo e crema di zucchine

Yellowfin tuna* tataki in a sesame crust with zucchini cream

Sorbetto al mandarino di Paciuli

Paciuli mandarin sorbet

Dessert

Tortino al cioccolato dal cuore caldo e gelato alla vaniglia

Warm heart chocolate cake with vanilla ice cream

Bevande/Beverages

Acqua Naturale e Gassata 75cl

Still and Sparkling Water (75cl)

Pinot nero Le Pernici 37,5 cl oppure Falanghina beneventana igt Venosia 37,5

cl Pinot nero Le Pernici 37,5 cl or Falanghina beneventana igt Venosia 37,5 cl

Prosecco DOC millesimato 2 flute

2 flutes of Prosecco DOC Millesimato

DEGUSTAZIONE DI 6 PORTATE CON INCLUSO UNA BOTTIGLIA DI VINO GRILLO DI SICILIA 37,5CL, 1 BOTTIGLIA DI ACQUA
6-COURSE TASTING MENU INCLUDING A BOTTLE OF WINE GRILLO DI SICILIA 37.5CL, 1 BOTTLE OF WATER

€.39 CAD.

*Prodotto che potrebbe essere surgelato all'origine / *This product may be deep-frozen at source.

Menù di San Valentino

Valentine's Day Menu

PERCORSO DEGUSTAZIONE: MARE FUSION / SEA FUSION TASTING MENU

L'entrée

Flute di Prosecco DOC millesimato

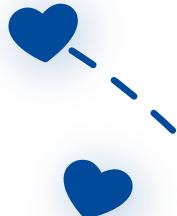
Flute of Prosecco DOC millesimato

Arancino di merluzzo* con vellutata di pomodorino

Cod* arancino with cherry tomato velouté

Tortino di melanzane alla parmigiana con crema di zucca

Eggplant parmigiana cake with pumpkin cream



Il primo / The first course

Paccheri con ragù di polpo*, crema di pomodorini gialli, olive taggiasche, crumble di grissini sbriciolati

Paccheri with octopus* ragù, yellow cherry tomato cream, Taggiasca olives, and breadstick crumble

Il secondo / The second course

Filetto di salmone* marinato alla salsa di soia, in crosta di pane, su purea di patate e crema di erba cipollina

Salmon fillet* marinated in soy sauce, breaded, served on mashed potatoes and chive cream

Sorbetto al mandarino di Paciuli

Paciuli mandarin sorbet

Dessert

Tortino al cioccolato dal cuore caldo e gelato alla vaniglia

Warm heart chocolate cake with vanilla ice cream

Bevande/Beverages

Acqua Naturale e Gassata 75cl

Still and Sparkling Water (75cl)

Pinot nero Le Pernici 37,5 cl oppure Falanghina beneventana igt Venosia 37,5 cl

Pinot nero Le Pernici 37.5 cl or Falanghina beneventana igt Venosia 37.5 cl

Prosecco DOC millesimato 2 flute

2 flutes of Prosecco DOC Millesimato

DEGUSTAZIONE DI 6 PORTATE CON INCLUSO UNA BOTTIGLIA DI VINO DA 37,5CL, 1 BOTTIGLIA DI ACQUA

6-COURSE TASTING MENU INCLUDING A BOTTLE OF WINE 37.5CL, 1 BOTTLE OF WATER

€.39 CAD.

*Prodotto che potrebbe essere surgelato all'origine / *This product may be deep-frozen at source.



Menù di San Valentino

Valentine's Day Menu

PERCORSO DEGUSTAZIONE: TERRA & MARE FUSION / LAND & SEA FUSION TASTING MENU

L'entrée

Flute di Prosecco DOC millesimato

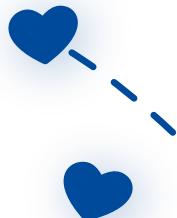
Flute of Prosecco DOC millesimato

Arancino di merluzzo* con vellutata di pomodorino

Cod* arancino with cherry tomato velouté

Tortino di melanzane alla parmigiana con crema di zucca

Eggplant parmigiana cake with pumpkin cream



Il primo / The first course

Tagliatelle con ragù di vitello* battuto a coltello, funghi porcini* saltati e crumble di pecorino
Tagliatelle with hand-minced veal ragù*, sautéed porcini mushrooms*, and pecorino crumble

Il secondo / The second course

Filetto di manzo* in Crosta di Pecorino con millefoglie di patate al burro e rosmarino
Pecorino-crusted beef fillet* with butter and rosemary potato mille-feuille

Sorbetto al mandarino di Paciuli
Paciuli mandarin sorbet

Dessert

Tortino al cioccolato dal cuore caldo e gelato alla vaniglia
Warm heart chocolate cake with vanilla ice cream

Bevande/Beverages

Acqua Naturale e Gassata 75cl
Still and Sparkling Water (75cl)

Pinot nero Le Pernici 37,5 cl oppure Falanghina beneventana igt Venosia 37,5 cl

Pinot nero Le Pernici 37,5 cl or Falanghina beneventana igt Venosia 37,5 cl

Prosecco DOC millesimato 2 flute
2 flutes of Prosecco DOC Millesimato

DEGUSTAZIONE DI 6 PORTATE CON INCLUSO UNA BOTTIGLIA DI VINO DA 37,5CL, 1 BOTTIGLIA DI ACQUA
6-COURSE TASTING MENU INCLUDING A BOTTLE OF WINE 37,5CL, 1 BOTTLE OF WATER

€.39 CAD.

*Prodotto che potrebbe essere surgelato all'origine / *This product may be deep-frozen at source.



Menù di San Valentino

Valentine's Day Menu

PERCORSO DEGUSTAZIONE: TERRA & MARE FUSION / LAND & SEA FUSION TASTING MENU

L'entrée

Flute di Prosecco DOC millesimato

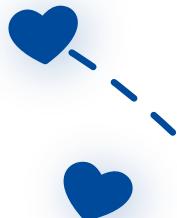
Flute of Prosecco DOC millesimato

Arancino di merluzzo* con vellutata di pomodorino

Cod* arancino with cherry tomato velouté

Tortino di melanzane alla parmigiana con crema di zucca

Eggplant parmigiana cake with pumpkin cream



Il primo / The first course

Gnocchetti al sugo di pomodoro datterino, manzo* e mozzarella*

Dumplings with datterino tomato sauce, beef* and mozzarella*

Il secondo / The second course

Filetto di manzo* in Crosta di Pecorino con millefoglie di patate al burro e rosmarino

Pecorino-crusted beef fillet* with butter and rosemary potato mille-feuille

Sorbetto al mandarino di Paciuli

Paciuli mandarin sorbet



Dessert

Tortino al cioccolato dal cuore caldo e gelato alla vaniglia

Warm heart chocolate cake with vanilla ice cream



Bevande/Beverages

Acqua Naturale e Gassata 75cl

Still and Sparkling Water (75cl)

Pinot nero Le Pernici 37,5 cl oppure Falanghina beneventana igt Venosia 37,5 cl

Pinot nero Le Pernici 37,5 cl or Falanghina beneventana igt Venosia 37,5 cl

Prosecco DOC millesimato 2 flute

2 flutes of Prosecco DOC Millesimato



DEGUSTAZIONE DI 6 PORTATE CON INCLUSO UNA BOTTIGLIA DI VINO DA 37,5CL, 1 BOTTIGLIA DI ACQUA

6-COURSE TASTING MENU INCLUDING A BOTTLE OF WINE 37,5CL, 1 BOTTLE OF WATER

€.39 CAD.

*Prodotto che potrebbe essere surgelato all'origine / *This product may be deep-frozen at source.

