

San Valentino

Innamorati di nuovo...

Lascia che il romanticismo si sveli in stile Adagio:
elegante, raffinato e pensato con cura.

Inizia la serata con un calice di benvenuto, seguito dall'amuse bouche
dello chef, un piccolo assaggio di ciò che verrà.

Poi lasciati conquistare da un percorso di quattro portate creato per celebrare la
stagione e l'arte di cenare insieme: consistenze eleganti, sapori armoniosi e
impiattamenti raffinati in un'atmosfera intima e illuminata dalle candele,
accompagnato dalle incantevoli note di un'arpa dal vivo.

Che sia il primo capitolo o una tradizione preziosa,
questa è una serata da assaporare:

servizio attento, ambiente tranquillo e piatti composti come una canzone
d'amore — da gustare, portata dopo portata, al ritmo perfetto.

San Valentino

Menù 'Mare'

Calice di Benvenuto e Amuse-Bouche

Ostrica

Cicoria, Polenta croccante, Guanciale e salsa al Pepe

Spaghettone

Alle Alici e Ricci di Mare, Zenzero, Mandorla

Polpo

Grigliato su una salsa di Focaccia e Noce Moscato, Patate fondente al Pistacchio

Dolce

Mousse al Cioccolato Fondente, Barbabietola, Arancia e Peperoncino

Menu 'Terra'

Calice di Benvenuto e Amuse-Bouche

Uovo poché

Cicoria, Polenta croccante, Guanciale e salsa al Pepe

Spaghettone

con Ragù di coniglio, Zenzero, Mandorla

Guancia di vitello

con una salsa di Focaccia e Noce Moscato, Patate fondente al Pistacchio

Dolce

Mousse al Cioccolato Fondente, Barbabietola, Arancia e Peperoncino

75euro a persona

vini e bevande esclusi