



2026 SAN VALENTINO

MENU

Ostrica e bollicina di benvenuto

Antipasto

Cheesecake salato allo zafferano, trota affumicata e cipollootto

Primi Piatti

Spaghetto trafilato al bronzo, bisque di crostacei e tartare di gambero

Raviolo di pappa al pomodoro in acqua di baccalà con bufala DOP
e olio al basilico

Secondo Piatto

Trancio di salmone marinato alla rapa rossa al beurre blanc
e caponata di melanzane

Dessert

Semifreddo al ginger e limoni della Costiera amalfitana
e meringa all'italiana

Vini

Selezione di vini del nostro Sommelier

