

San Valentino 2019

ore 20,30

Aperitivo con le nostre tapas

Tartare di orata , uovo mimosa e caviale di salmone

Cocktail di gamberetti gobbetti e favette novelle

Polpo in stile giapponese, marò di fave e aioli

Cappasante fiammeggiate su spuma alle erbe aromatiche e carciofi

Cappelletti ai gamberi di Sanremo,

ristretto di cipolle al profumo di zafferano e fiori eduli

SpaghettoOro alla seppia integrale

Salmone selvaggio Sockeye demi-cuit su porri fondenti,

salsa al Merlot della Val Nervia

o

Maialino di fattoria arrostito,

chutney di cotogne, topinambur alla brace

e finocchio glassato al tartufo

Mandarino di Ospedaletti

Cuore degli innamorati

cioccolato Itakuja e frutto della passione

Caffè Giamaica Afrigon (selezione Gianni Frasi)

e la nostra piccola pasticceria

€ 85,00

a persona bevande escluse

acqua, caffè con piccola pasticceria compresi