

AROMA



Menu Degustazione San Valentino
San Valentino Tasting Menu

Aperitivo di benvenuto con Champagne
Welcome Aperitif with Champagne

Laurent Perrier Cuvée Rosè

*

Ostrica con granatina di zenzero
Oyster with ginger granita

Vodka Belvedere Lake Bartęzek

*

Crudo di ricciola con cous cous speziato e gel di peperoncino
Raw amberjack with spiced couscous and chili pepper gel

Ettore Germano, Riesling Herzù 2018

*

Gamberi rosa dell'Argentario con calamaretti croccanti all'olio e limone
Pink prawns from the Argentario with crispy squid in oil and lemon

Ferrari Perlè Bianco Ris 2010

*

Tagliolini rossi con gallinella di mare, olive taggiasche e gel di menta
Red tagliolini with gurnard, taggiasca olives and mint gel

Selection Cesar Munoz Cienfuegos 2018

*

Risotto con rapa rossa e rosa alla Robiola
Risotto with red turnip, rose and Robiola

Frescobaldi, Ailè 2018

*

Branzino su crema di Patata dolce e sambuco
Sea bass on cream of sweet potato and elderberry

Domaine de la Motte, Chablis 1er Cru Vauligneau 2017

*

Gelatina di Rabarbaro, crema allo yogurt greco e granita di frutti rossi
Rhubarb jelly, Greek yogurt cream and red fruit granita

Franz Haas, Moscato Rosa 2018

