

San Valentino

Benvenuto dello chef accompagnato dal nostro cocktail

Bignè salato con formaggio vegan e gambero rosso al lime

Welcome from the chef accompanied by our cocktail

Savory choux pastry with vegan cheese and lime-infused red shrimp

Antipasto

Noce di capasanta arrosto, maionese di ricci di mare,
crema di asparagi e crackers al pepe rosa

Starter

*Roasted scallop nut, sea urchin mayonnaise, asparagus cream,
and pink peppercorn crackers*

Primi

Risotto acquerello con manteca lucana, scampi,
riduzione di lamponi e mandorle

Gnocchetti alla rapa rossa su crumble di tarallo
allo zenzero e crema di taleggio e pera

First courses

*Acquerello risotto with Lucanian butter, langoustines,
raspberry reduction, and almonds*

*Beetroot gnocchetti on ginger taralli crumble
with taleggio cheese cream and pear*

Secondo

Rombo al tegame con spuma di patate viola e
cuore di carciofo alla menta

Main courses

*Pan-seared turbot with purple potato foam
and mint-infused artichoke heart*

Pre-dessert

Raffaello

Dessert

Mousse alla fragola con cuore al passion fruit

Strawberry mousse with passion fruit heart

65€

bevande escluse
beverage not included

DONNA &
BISTROT

