



MENU DI SAN VALENTINO

14 FEBBRAIO 2017

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO CON PANE TOSCANO GRIGLIATO E BURRO

TARTARE DI TONNO ROSSO, PEPE ROSA E CAPPERI CON SALSA D'ACCIUGA

INSALATA TIEPIDA DI MARE
(GATTO NERO 1958)

FARINATA DI POLENTA GRUSERA E BISQUE DI GAMBERI ROSA D'IMPERIA

TORTELLI NERI DI MELANZANE E CALAMARI AL BURRO E CAPPERI

SEPIE DI CHIOGGIA IN TEGAME CON LE BIETOLE ALLA SALVIA

PANNA COTTA, SORBETTO DI PASSIFLORA E BACARDI GOLD RUM

VINI

SPUMANTE MONTELLORI PAS DOSÉ BLANC DE BLANCS 2012 FATTORIA MONTELLORI

RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO CYCNUS 2015 POGGIO DEI GORLERI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO 2012 VALENTINI

€ 80,00

€ 110,00 (CON I VINI)

COPERTO € 5,00