



Manis San Valentino

14 FEBBRAIO 2026 - ORE 19:30

AMOUSE BOUCHE

“TENTACOLI DI MARE
CON UN TOCCO DI AGRUMI”

PIOVRA IN DOPPIA COTTURA ALL'ARANCIA, PURE'
AL LIME E MOUSSE DI STRACCIATELLA

“QUANDO LA CAPASANTA INCONTRA
LA ROSA DI GORIZIA”

“ODE AL ROSSO E ALLA ROSA”
RISOTTO AL GAMBERO ROSSO SERVITO CON
TARTARE DI GAMBERO ROSA E CAVIALE

“LA PERLA DEL MARE
SU UN CUSCINO DI VELLUTATA”

SPIGOLA ED ASPARAGI DI MARE SU VELLUTATA DI
CAROTA ROSSA ALLO SCALOGNO

“L'INCANTESIMO DI AFRODITE”
CUORE CREMOSO AL COCCO E GIANDUIA
DECORATO AI FRUTTI DI BOSCO

€ 80,00

€ 100,00 CON ABBINAMENTO VINI