

Menu di San Valentino

Entrée di benvenuto | Welcome starter

Ostrica, frutto della passione e cerfoglio

Oyster, passion fruit and chervil

* * *

Antipasto | Starter

Ricciola sashimi, tobiko verde e salsa al sesamo

Amberjack in sashimi, green tobiko and sesame sauce

In abbinamento

Grisa Brut – Sparici Landini

Primo Piatto | First Course

Risotto lavanda, scampo e zafferano

Risotto with lavender, scampi and saffron

In abbinamento

Trebbiano d'Abruzzo Anima – Marramiero

Piatto Principale | Main Course

Triglia croccante, datterino e broccoletto fiolaro

Crunchy mullet, cherry tomatoes “datterino” and broccoli “fiolaro”

In abbinamento

Alto Adige Sauvignon DOC “Lahn” – San Michele Appiano

Pre Dessert

Limone ghiacciato, peperoncino e liquirizia

Iced lemon, chilli and licorice

Dessert

Sfoglia, cremoso al caramello e frutti rossi

Puff pastry, cream with caramel and red fruits

In abbinamento

Passito Veneto “I Capitelli” – Anselmi

* * *

80,00 €

(vini inclusi)

Servizio ore 21:00 presso il ristorante “Il Salotto Bistro” | prenotazione obbligatoria chiamando lo 045 8069491



il SALOTTO
BISTRO CELLAR EIGAH ROOM