



Alle Corone

S. Valentino 2023 - Valentine's day 2023

Chef Mauro Cautiello

Aperitivo degli innamorati
Lovers' aperitif



Pesce spada marinato e speziato, panna acida e melograno
Marinated and spiced swordfish, sour cream and pomegranate



Capesante, carciofi, scalogni al balsamico e salsa lemongrass e zenzero
Scallops, artichokes, balsamic shallots, lemongrass and ginger sauce



Ravioli alla zucca, taleggio, amaretti e tartufo nero
Ravioli with pumpkin, taleggio cheese, amaretti and black truffle



Triglia al forno, broccoli, burrata e crumble di pane alla paprika
Baked red mullet, broccoli, burrata cheese and paprika bread crumble



Sorbetto agli agrumi con riduzione al grand marnier
Citrus sorbet with grand marnier reduction



Cuore di filetto di vitello, crocchette di patate, funghi shitake e gel alla camomilla
Heart of veal fillet, potato croquettes, shitake mushrooms and chamomile gel



Semifreddo al frutto della passione, spuma al cocco e insalatina esotica
Passion fruit parfait, coconut mousse and exotic salad

€ 120.00

(per persona, coperto, IVA, servizio, bevande escluse)
(per person, cover charge, VAT, service, beverage not included)