



Alle Corone

San Valentino 2025 - Valentine's day 2025

Chef Mauro Cautiello

Aperitivo degli innamorati

Lovers' aperitif



Tartare di scampi, gamberi rossi, burrata e pistacchio di Bronte
Raw scampi tartare, red prawns, burrata and Bronte pistachio



Quaglia, broccoli, lardo e crumble alla paprika
Quail, broccoli, lard and paprika crumble



Gnocchetti all'astice su passata di carciofi
Homemade dumplings with lobster and artichoke sauce



Filetto di branzino, orzo alla zucca, radicchio all'aceto balsamico 25 anni
Sea bass fillet, pumpkin barley, 25 year old balsamic vinegar radicchio



Controfiletto di cervo, patate fondenti al vino rosso e cavolfiore gratinato
Deer sirloin, red wine fondantes potatoes and gratinated cauliflower



Bavarese allo yuzu con sorbetto al mango e frutto della passione
Yuzu Bavarian cream with mango and passion fruit sorbet

€ 145.00

(per persona, coperto, IVA inclusa, bevande escluse)

(per person, cover charge, VAT included, beverage is not included)