



Alle Corone

S. Valentino 2022 - Valentine's day 2022

Chef Mauro Cautiello

Aperitivo degli innamorati
Lovers' aperitif



Tartare di gamberi rossi, mazzancolle e pistacchi
Red prawn tartare, king prawns and pistachio



Pepite di baccalà fritte, guacamole e maionese al lime
Fried cod nuggets, guacamole and lime mayonnaise



Ravioli all'anatra, topinambur e tartufo
Homemade ravioli filled with duck, Jerusalem artichoke and truffle



Pavè di branzino, zucca, amaretti e radicchio di Treviso
Sea bass, pumpkin, amaretti and Treviso radicchio



Sorbetto agli agrumi e riduzione al Grand Marnier
Citrus sorbet and Grand Marnier reduction



Filetto di vitello, spuma di patate, carciofi e meringa alle olive verdi
Veal fillet, potato mousse, artichokes and green olive meringue



Semifreddo al frutto della passione, spuma al cocco e composta di frutta esotica
Passion fruit parfait, coconut mousse and exotic fruit

€ 115.00

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