



Alle Corone

S. Valentino 2024 - Valentine's day 2024

Chef Mauro Cautiello

Aperitivo degli innamorati
Lovers' aperitif



Tartare di scampi e gamberi rossi, guacamole e pistacchio di Bronte
Raw scampi and red prawn tartare, guacamole and Bronte pistachio



Tentacoli di piovra croccanti, sfogliata di patate e la sua emulsione
Crispy octopus tentacles, potato and its emulsion



Pepite di baccalà fritte, maionese al lime e insalatina di agrumi
Fried cod nuggets, lime mayonnaise and citrus salad



Ravioli alla burrata, crema di broccoli e alici Cantabriche
Homemade ravioli stuffed with burrata cheese, broccoli cream and Cantabrian anchovies



Bianco di branzino in crosta di pane al curry, cremoso di carote e foglie di senape
White sea bass in curry bread crust, creamy carrot and mustard leaves



Ganache alla vaniglia, spuma di banana e cialda croccante
Vanilla ganache, banana foam and crunchy wafer

€ 135.00

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