

SAN

SAN VALENTINO

Queste ricette sono il risultato di un giusto equilibrio tra la tradizione e la nuova concezione gastronomica, che porta ad alleggerire le pietanze. Ne nasce una cucina creativa di territorio, rivisitata, che lascia spazio a preparazioni coniugate con prodotti di varia provenienza, sempre nel rispetto delle fondamentali regole di etica culinaria: delicatezza e leggerezza di contenuto.

Alessandro Circiello

Valentino

Menu

SFORMATINO CON CORIANDOLI DI VERDURE E ASTICE

CUORI DI PASTA CON SCORFANO ROSSO E CRESCIONE

RISOTTO MANTECATO CON FRUTTI DI MARE E PESTO LEGGERO AL BASILICO

TRANCIO DI RICCIOLA IN GUAZZETTO DI AGRUMI

BAVARESE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E MENTA FRESCA

Per ogni portata un pane speciale ed un vino in abbinamento