



## SAN VALENTINO

Il tema del menù del 2009 e...

### **PROFUMO d'AMORE**

#### **sfera**

con sgombro, mosto di fichi, squacquerone  
e pan brioche, profumo di camomilla

#### **ostrica**

semicotta con neve di mela è purè di pistacchi  
e profumo all'anice

#### **sepioline**

grigliate, piselli novelli alla mentuccia profumate al tartufo  
e granita di pomodori

#### **Tortelli**

di campari farciti con gamberi rossi siciliani semi crudi, fave novelle,  
provolone piccante e profumo di prosciutto di Parma

#### **branzino**

innamorato cotto della vongola cattolichina,  
si profuma di zafferano

#### **pre-dessert**

gelè di frutti della passione  
con spuma di latte di cocco e profumo di zenzero

#### **ditelo con i fiori**

lavanda, rosa canina fiori d'arancio  
con croccante di cacao, nocciole, pistacchi di bronte e profumo di caffè

#### **piccola pasticceria**

a fine serata ci sarà il cadeau di

**< GUCCI >**

offerto da **CAP** profumeria Pesaro Cattolica Montecchio e fano

m e n ù d e g u s t a z i o n e e s c l u s o b e v a n d e € 70,00

\* D i s p o n i b i l i t à l i m i t a t a