

Un raffinato San Valentino negli alberghi Starwood di Milano:

le proposte di heat>diana dello Sheraton Diana Majestic e Casanova del The Westin Palace

Il 14 febbraio, il ristorante Casanova del The Westin Palace di Milano propone una cena di intima complicità a lume di candela con un menu dedicato agli innamorati.

Dopo un "temptation aperitif " il menu di San Valentino si apre con un fegato d'oca al pepe di Sechuan su pavè di mango caramellato per seguire con carciofi e scampetti in sfoglia allo zafferano su vellutata al cerfoglio. Come piatti di carne e pesce Augusto Tombolato propone il piacere del rombo unito al salmone con fumetto emulsionato allo zenzero e flan di fave, seguito da un intervallo di un fresco sorbetto al profumo di melissa, per passare a un cuore di filetto di manzo in abbraccio di mandorle al miele e peperoncino che rappresenta l'ultima nota salata e sensuale prima di passare alla dolce tentazione di una cremosa passione ai due cioccolati con salsa al frutto della passione.

Il caffè e le coccole del pasticciere completano la cena. La serata potrà poi trasformarsi in una notte speciale dormendo in una delle lussuose camere Deluxe dell'albergo, tutte dotate di heavenly Bed, il letto paradisiaco firmato Westin, studiato per garantire il massimo comfort del sonno, concedendosi l'indomani una ricca prima colazione a buffet al prezzo di 209.000 Euro a camera a notte.

Menù completo € 105.00 per persona oppure € 85.00 con scelta tra carne o pesce. Sono inclusi l'acqua, il caffè e una selezione di vini del primo maitre e sommelier del ristorante Casanova, **Corrado Giboni**.

Una chicca: per tutti coloro che ceneranno al ristorante Casanova del Westin palace o al ristorante heat>diana nel giorno di San Valentino, **la possibilità di vincere una seduta di massaggio rilassante** di coppia presso il Westin Workout del Westin Palace

Il ristorante heat>diana del popolarissimo Sheraton Diana Majestic propone un menu studiato ad hoc dallo chef Paolo Croce: si inizia con l'antipasto che si ispira alle note degli innamorati alla base di perla di salmone affumicato al frutto della passione, ostrica al lardo di Colonnata, manzo alla paprika con bavarese di carota. Si prosegue con un risotto allo champagne con pescatrice e lampone e si sceglie un bivio d'amore tra millefoglie di spigola con cime di rapa in citronette di avocado o cuore di filetto con crostata di patate, scarola e pomodori confit in salsa bernese per concludere con una deliziosa mousse al cioccolato con passata di pera all'amarone e panna montata alla vaniglia. Insieme a caffè e delicatezze, acqua e selezione di vini del Restaurant manager e sommelier Salvatore Ferrara inclusi € 65.00 per persona.

Per informazioni e prenotazioni:

Ristorante Casanova, The Westin Palace Milano

Piazza della Repubblica, 20

20124 Milano

Tel. 02.63364001

heat>diana Viale Piave, 42 20129 Milano **Tel. 02.20581**

www.starwood.com/pressclub