

Menu di San Valentino

Entrée

*Taco al sesamo nero, Scampetti di Mazzara e nocciola piemontese.
Degustazione di Frizzy Mandarine.*

Antipasto

*Ceviche di branzino, cetriolo e Granny Smith con Cipolla di Tropea.
Tartare di salmone coda nera in salsa guacamole, chips nero di seppia.
Tataki di tonno pinna gialla con puntarelle e ciliegino confit,
salsa Ponzu e maionese di cozze.*

Primo Piatto

*Tonnarello di pasta fresca artigianale mantecato all'olio di oliva Itrana,
Gamberi rossi nella loro essenza, gel di sedano, yogurt lime e crumble
affumicato.*

Secondo piatto

*Pescato locale, Alghe e salsa marmorizzata,
giardino di verdure marinate in agro e menta.*

Dessert

Le Baiser de Mon Amour.

La Cantina

Vino Consigliato in abbinamento all'Antipasto

*Selezione Luca Maroni: Cantine Duca di Saragnano Bianco Toscana
di Uve Leggermente Appassite.*

Vino Consigliato in abbinamento ai Primi e secondi Piatti

Sella Ronda MÜLLER THURGAU Vigneti delle Dolomiti

Vino Consigliato in abbinamento al dessert

Franciacorta

ALMA L'Acqua Leggermente Frizzante ed Effervescente Naturale.

Il Gran Caffè. I Digestivi. Bibite.



VILLA CARIBE

RESTAURANT · RESORT & SPA

