

Un'idea per San Valentino

una cena preparata dallo Chef Nicola Cavallaro in un posto a Milano

Calice di benvenuto

Franciacorta DOCG Brut "Saten", Azienda Agricola Santa Croce, Erbusco

Antipasti

Gamberi rossi marinati con lime, arancia e coriandolo fresco in stile ceviche
Alici del Mar Cantabrico, crostini di pane semi-integrale fatto in casa e burro di affioramento
Crema di ceci della Garfagnana con rape rosse, rapanelli in agro e semi di sesamo nero

Primo piatto

Ravioli artigianali del pastificio La Sfoglia di Reggio Emilia ripieni di cime di rapa
in ristretto di brodo di pesce, pomodoro confit, cozze e mazzancolle nostrane

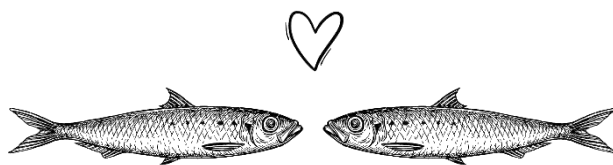
Secondo piatto

Trancetto di ricciola Hiramasa cotto a bassa temperatura con pesto di broccoli
olive taggiasche disidratate, peperone Crusco del Pollino e polvere di pomodoro

Dolce

La nostra lemon curd: crostatina al limone, meringa all'italiana e lamponi croccanti

Prezzo per persona: € 60
Acqua, coperto e caffè inclusi



"Non lasciare che l'amore interferisca con il tuo appetito" (Anthony Trollope)