

ARÖMA

PROFUMI E SAPORI

San
Valentino

il menù



AROMA

PROFUMI E SAPORI

Snack di benvenuto

Fagottino di riso con cavolo viola in carpione al cumino

Cannolo di pasta brick con buche de chevre e tartufo

Crostatina di grano saraceno con mortadella, provolone e pistacchio

Finta oliva di cialleda materana

Amuse Bouche

Ostrica confit, lattuga alla brace, caviale di lompo, polvere di alghe e umeboshi

Antipasto

Zuppetta fredda di gamberi rossi di Sicilia, salsa di cetriolo ed erbe aromatiche



AROMA

PROFUMI E SAPORI

Primo

Spaghettoni alla chitarra del pastificio “Carmiano”,
cotti in estratto di puttanesca serviti con alici marinate

Secondo

Trancio di rombo confit servito al Pil Pil, cime di rapa in varie
consistenze e caviale di storione Siberiano

Pre-dessert

Insalatina di pomodori acerbi in sciroppo al lemongrass,
cicorielle e yogurt acido



AROMA

PROFUMI E SAPORI

Dessert

Mousse di cioccolato fondente “Manjari 64 ” al peperoncino con cuore di frutto della passione e polvere d’ oro 22 carati

Piccola pasticceria

Macaron al lampone

Cupeta di mandorle e fave di cacao

Arancia in osmosi di sciroppo al Campari

Tartufino al caffè

Felici di offrirti
un calice di benvenuto
coperto, acqua e caffè

70€ pp