



MASA

ROOFTOP DELICACIES

Menu SAN VALENTINO

Antipasti

ENTREE DELLO CHEF

DEGUSTAZIONE DI PANE HOMEMADE

SELEZIONE DI "SALUMI E UOVA DI MARE"

stagionati in casa, prosciutto di pesce spada, Guanciale di ombrina, bottarga di spigola, caviale di lombo e di salmone (accompagnato con pan brioche alle alghe e burro montato)

TARTARE DI GAMBERI

con gel agli agrumi, puntarelle romane e sesamo nero

CAPASANTA SCOTTATA

con gel di lattuga, scorzonera e granella di mandorla

Primi

RAVIOLI RIPIENI DI PATATE ED ERBA CIPOLLINA

con ceviche di spigola, finocchietto e ristretto di acqua di camomilla

SPAGHETTINO

con magnosa estratto di cime di rape e burro noisette

Secondo

TRANCIO DI CERNIA GIALLA

con quenelle di carota, caviale e nocciola

Dolce

SEMIFREDDO ALLO ZABAGLIONE

con cuore di lampone, terra di pino mugo e muschio al pistacchio

INCLUSO CALICE DI CHAMPAGNE E ACQUA

