

Taverna degli Artisti
RISTORANTE

14 febbraio
Cena Romantica

San Valentino

...PER PREPARARE IL PALATO...

Duetto di Affumicati:

*Salmone Alaska selvaggio con il suo panbrioche alle erbe fini e spuma di yogurt Greco
e Tonno rosso con bottarga di muggine su letto di misticanza e fiori eduli*

*Fagottino di pasta filo con ripieno al Branzino su vellutata di pomodoro e basilica
all'olio extra vergine di Oliva "Ravece" FAM Venticano (Av)*

...SENSAZIONI...

Couricini di pasta tirata dallo Chef al gambero di Mazara del Vallo e pesto di basilico

...pausa...

Sorbetto della passione

...SUBLIMAZIONI...

Cartoccio alla sinfonia di crostacei profumata da mentuccia romana

Dessert a sorpresa chiamato Colpo di Fulmine con passito di Pantelleria

Dalla Cantina : Falanghina Igt "Taverna degli Artisti" - Mier Vini in Taurasi (Av)

40 Euro a persona