

Menu San Valentino

Entrée di Benvenuto con boraggine in pastella e Flute di Glera

ANTIPASTO

Crudite di Seppie del Tigullio pescato dai noi con olio extravergine di oliva leggermente pepato

Tortino di pasta tirata a mano con verdure julienne e bocconcini di pescato del giorno

PRIMI

Caramelle di porri con crema prescinseua e pancetta croccante

Timballo di riso con seppie e bietoline

SECONDO

La Pescatrice in guazzetto ai frutti di mare

Vino in abbinamento al menù

Scimiscia l'Antico 2022

DESSERT

Torta di mele con zabaione al Moscato Passito

Vino in abbinamento

Moscato Passito

Acqua

Caffè e digestivo a sorpresa

€ 60,00