la sardina innamorata

CUCINA CONTEMPORANEA

Menu San Valentino 2017

Antipasti

Frisella con sardinetta del Mar Cantabrico
Ostriche e flut di prosecco
Tartare di tonno e di salmone con frutto della passione

Prima portata

Fregola risottata con ricciola al crudo aromatizzata lemon grass e mentuccia
Culurgiones al nero di seppia, baccalà e guazzetto di zafferano

Secondo

Filetto di branzino in panure di nocciole con purè di broccoli

Dolce

Tortino con cuore morbido di cioccolato fondente e coulis di fragole

Costo 60 € per pax (bevande e coperto inclusi)

Eat Extraordinary
srl
Via Giotto, 3 20145 Milano
Tel 02 36638630
info@sardinainnamorata.com
cod.fisc. / p. iva 08698810960

la sardina innamorata

CUCINA CONTEMPORANEA

Eat Extraordinary
srl
Via Giotto, 3 20145 Milano
Tel 02 36638630
info@sardinainnamorata.com
cod.fisc. / p. iva 08698810960