

14/02/2025

Amuse Bouche

Tartelletta con gambero rosso, broccolo e maionese vegetale
Pane e Ricci di Mare
Cracker salato al formaggio Ragusano

Antipasto

Cuore di carciofo, tartare di scampi e spuma di patate allo zafferano

Primo

Ziti farciti con ragù della Domenica,
fonduta al Maiorchino e finocchio selvatico

Secondo

Petto di anatra laccato, indivia belga e sedano rapa

Dessert

Mousse di ricotta, bavarese al pistacchio,
gel di "bianco mangiare" alle mandorle e sorbetto al frutto della passione

Dolci Coccole

€220,00 p.p.

Incluso:

Calice di Bollicina di Benvenuto

Wine Pairing 3 calici

Acqua

1 Rosa Rossa a Coppia

14/02/2025

Amuse Bouche

Tartellette with red shrimp, broccoli and vegetable mayonnaise
Bread and sea urchins
Cracker with Ragusano cheese

Starter

Heart of artichoke, scampi tartare and saffron potato mousse

Pasta

Ziti pasta stuffed with Sunday ragout,
Maiorchino fondue and wild fennel

Main Course

Lacquered duck breast, Belgian endive and celeriac

Dessert

Ricotta cheese mousse, pistachio bavarian,
Almond "bianco mangiare" gel and passion fruit sorbet

Sweet Cuddles

€220,00 p.p.

Included:

Welcome Glass of Sparkling Wine

3 Glasses Wine Pairing

Water

1 Red rose per couple

14/02/2025

Amuse Bouche

Tartelletta aux crevettes rouges, brocoli et mayonnaise végétale
Pain et oursins de mer
Cracker salé au fromage Ragusano

Entrée

Cœur d'artichaut, tartare de langoustine et mousse de pomme de terre au safran

Pâte

Ziti pâte farcis avec viande du dimanche,
fondue au Majorquin et fenouil sauvage

Plat Principal

Peigne de canard laqué, indives et céleri-rave

Dessert

Mousse de ricotta, bavaois à la pistache,
gel de "bianco mangiare" aux amandes et sorbet au fruit de la passion

Câlin Final

€220,00 p.p.

Inclus:

Verre de Bienvenue
Dégustation de Vin 3 Calices
Eau

1 Rose rouge par couple

14/02/2025

Amuse Bouche

Tarteleta con camarón rojo, brócoli y mayonesa vegetal
Pan y erizos de mar
Cracker salado con queso Ragusano

Entrante

Corazón de alcachofa, tartar de langostinos y espuma de patata al azafrán

Pasta

Ziti pasta rellenos con salsa de domingo,
fondue al Maiorchino y hinojo salvaje

Plato Principale

Pechuga de pato lacada, endibia belga y apionabo

Postre

Mousse de ricotta, bávara con pistacho,
gel de "bianco mangiare" con almendras y sorbete de fruta de la pasión

Pasteles Finales

€220,00 p.p.

Incluido:

Copa de Bienvenida

Wine Pairing 3 copas

Agua

1 Rosa roja por pareja

14/02/2025

Amuse Bouche

Tartellette mit roter Garnele, Brokkoli und Gemüsemaisonée
Brot und Seeigel
Salzcracker mit Ragusano-Käse

Vorspeise

Artischockenherz, Scampi-Tatar und Safran-Kartoffelmotte

Pasta

Ziti gefüllt mit Sonntagsragout,
Maiorkinfondue mit Wildfenchel

Hauptgang

Lackierte Entenbrust, belgischer Indischkraut und Knollensellerie

Nachtisch

Ricotta-Mousse, Bavarese mit Pistazien,
Mandel-Weiss-Gel und Passionsfrucht-Sorbet

Süßen Abgang

€220,00 p.p.

Inklusive:

**Ein Glas zur Begrüßung
Wine Pairing 3 Gläser
Wasser**

1 Rote Rose pro Paar