# San Valentino

Alisani experience

# MENU

## Piccole coccole d'amore

Ciupa ciupa al parmigiano con semi di sesamo e semi di papavero

Voulevant con burrata montata e insalatina di sakura

Spiedino di pollo in bbq e maionese al lime

Bao con pulled pork e cipolla croccante

## Antipasto

Carpaccio di magatello prussiano con bufala, pomodorino confit e perle di tartufo

## Primo piatto

Casoncello home made con vellutata di zafferano, il suo crunch e scaglie di pomodorino Pachino

## Secondo piatto

Tataki di ricciola marinata e scottata con frutto della passione e spinacino al burro chiarificato

## Dessert

Pavlova con crema chantilly e frutti di bosco

VITTORIA

Chef Alisani

Menù degustazione 75 euro

Con abbinamento vini 90 euro