

San Valentino '25

Menù Mare:

Antipasti:

**Baccalà in tempura con scarola
Bocconcino di Bufala con tartare di
Salmone affumicato**

Primo:

Cuori di raviolo con polpa d'astice

Secondo:

**Turbante di Branzino con pane in
cassetta e purea di friarielli**

Dessert:

**Soufflè al cioccolato con coulis
di lampone**

**VINO: GRECO DI TUFO FEUDI SAN GREGORIO
PROSECCO: BOTTEGA ROSE' MILLESIMATO EXTRA DRY**

Menù Terra:

Antipasti:

**Scrigno di cuore caldo al taleggio e maialino nero
Bocconcino di Bufala in morsa di melanzane**

Primo:

**Cuori di raviolo con burrata affumicata,
Pomodori gialli e fiore di zucca croccante**

Secondo:

**Filetto di manzo brasato al Piedirosso
DOP dei Campi Flegrei e funghi porcini**

Dessert:

Soufflè al cioccolato con coulis di lampone

**VINO: PIEDIROSSO DOP CANTINE FEDERICIANE
PROSECCO: BOTTEGA ROSE' MILLESIMATO EXTRA DRY**

Cena per due persone con camera classic e colazione € 260,00

Cena per due persone con camera vista mare e colazione € 290,00

Nella serata più romantica dell'anno..... i cuori innamorati danzeranno
a ritmo del live show di **KIU & SOLEA GROUP**